



## VINHO GARIBALDI VG ANCELLOTTA

### VINHO FINO TINTO SECO

2023 | 750 mL

*A linha Garibaldi VG é o reflexo do trabalho que nasce pelas mãos de nossas famílias cooperadas e atinge a excelência através da tecnologia de ponta. Representando o vigor de uma marca sólida, esta coleção une a alma do cooperativismo à sofisticação de tintos e brancos marcados pela evolução em madeira, além da complexidade de nossos espumantes Charmat*

#### INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

**VARIEDADE:** Ancellotta

**ORIGEM DA VARIEDADE:** Itália

**LOCALIZAÇÃO VINHEDO:** Serra Gaúcha/RS - Brasil

**SISTEMA DE CONDUÇÃO DO VINHEDO:** Espaldeira

**PRÁTICAS VITÍCOLAS:** Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos e controle da produtividade.

**COLHEITA:** Manual e seletiva

#### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace dos cachos com leve esmagamento

Fermentação alcoólica com temperatura controlada entre 18 e 20°C

Maceração com as cascas por 8 dias

Uso de leveduras selecionadas

Fermentação malolática

Maturação em tanques de inox com aduelas de carvalho francês e americano

Estabilização tartárica

Filtração leve

Engarrafamento

#### ASPECTOS SENSORIAIS



Coloração vermelho rubi intensa e profunda, com traços violáceos e lágrimas densas



Aromas de frutas negras como mirtilo e ameixa, com notas tostadas e de especiarias, revelando uma grande complexidade aromática



Em boca é um vinho intenso, com taninos firmes e vibrantes, acidez equilibrada e persistência longa



Acompanha muito bem carnes vermelhas como entrecôte e picanha, cordeiro, carnes de caça, queijos intensos (parmesão, grana padano e pecorino) e charcutaria



Temperatura de serviço de 15 a 17 °C

#### DADOS ANALÍTICOS



**GRADUAÇÃO ALCÓOLICA:** 12,8% v/v

**ACIDEZ TOTAL:** 80 meq/L

**AÇÚCARES:** 1,8 g/L

**pH:** 3,34