



## VINHO GARIBALDI VG MARSELAN

### VINHO FINO TINTO SECO

2024 | 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:** Marselan

**ORIGEM DA VARIEDADE:** França

**LOCALIZAÇÃO VINHEDO:** Serra Gaúcha/RS e Campanha 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 boa limpidez e brilho



Aromas complexos remetendo a frutas vermelhas maduras, notas tostadas lembrando café, especiarias e toque mentolado



Apresenta boa estrutura, de taninos macios e acidez equilibrada, com persistência longa e agradável



Harmoniza bem com escondidinho de carne, feijoada leve, frango assado com ervas e manteiga, assados de fraldinha e bife de chorizo e antepastos



Temperatura de serviço de 15 a 17 °C

#### DADOS ANALÍTICOS



**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 13,0% v/v

**ACIDEZ TOTAL:** 83 meq/L

**AÇÚCARES:** 1,8 g/L

**pH:** 3,34