



VINHO GARIBALDI VG TANNAT

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: Tannat

ORIGEM DA VARIEDADE: França

LOCALIZAÇÃO VINHEDO: 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 lágrimas densas



Aromas de complexos de especiarias, couro e notas tostadas provenientes passagem por carvalho de tostagem média



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



Vai muito bem com assado de tiras, cordeiro, queijos fortes e curados, embutidos, ensopados e cozidos de carne e massa ao molho bolonhesa.



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