GARIBALDI
COOPERATIVA VINÍCOLA
A vida em harmonia

VINHO DA CASA ORGÂNICO

VINHO DE MESA TINTO SECO

750 mL

A linha Da Casa Orgânico traduz a dedicação de nossas famílias cooperadas em um compromisso pioneiro com o futuro do planeta. Representando a responsabilidade socioambiental de uma marca consolidada, esta linha une o cooperativismo à vivacidade de alimentos e bebidas livres de resíduos. Pioneira nesta produção no Brasil, a Cooperativa alinha desde as videiras a mesa dos consumidores, vinho e suco integral, que preservam o equilíbrio natural do ecossistema, resultando em saúde servida à mesa.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

VARIEDADES: Bordô e Isabel

ORIGEM DAS VARIEDADES: Estados Unidos

LOCALIZAÇÃO VINHEDO: Serra Gaúcha/RS - Brasil

SISTEMA DE CULTIVO: Orgânico

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
Termovinificação com tecnologia Flash Détent (Extração por vácuo)
Assemblage dos mostos Bordô e Isabel antes da fermentação
Fermentação alcoólica com temperatura controlada entre 18 e 20°C
Uso de leveduras selecionadas
Fermentação malolática
Maturação em tanques de inox sem passagem por carvalho
Estabilização tartárica
Filtração tangencial
Engarrafamento

ASPECTOS SENSORIAIS

Coloração vermelho violáceo com reflexos púrpura e aspecto límpido

Aromas frutados característicos das variedades, com notas de framboesa e amora

Apresenta o sabor das uvas com acidez equilibrada

Combina com polenta e massas com molhos, frango assado na brasa, queijos e embutidos

Temperatura de serviço de 15 °C

DADOS ANALÍTICOS

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 10,5% v/v

ACIDEZ TOTAL: 75 meq/L

AÇÚCARES: 1,2 g/L

pH: 3,45

(54) 3464-8100 sac@vinicolagaribaldi.coop.br www.vinicolagaribaldi.com.br