



GRANJA UNIÃO MALVASIA

VINHO FINO BRANCO SUAVE

750 mL

A linha Granja União resgata um dos nomes mais emblemáticos da vitivinicultura brasileira, unindo décadas de tradição e história ao frescor exigido pelo paladar contemporâneo. Com um perfil nitidamente jovem e delicado, esses vinhos são a expressão máxima da versatilidade, transformando o legado clássico da marca em rótulos fáceis de beber e repletos de vivacidade. É o encontro perfeito entre o respeito ao passado da Cooperativa Garibaldi e a leveza de vinhos pensados para o dia a dia, entregando elegância e equilíbrio em cada taça de forma descomplicada.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

VARIEDADES: Malvasia de Cândia

ORIGEM DAS VARIEDADES: Itália

LOCALIZAÇÃO VINHEDO: Serra Gaúcha/RS - Brasil

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

COLHEITA: Manual e seletiva

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace dos cachos

Prensagem lenta e delicada em prensa inerte

Clarificação prévia do mosto

Fermentação alcoólica com controle de temperatura entre 14 e 16 °C

Uso de leveduras selecionadas

Centrifugação

Maturação em tanques de inox, sem passagem por carvalho

Estabilização tartárica

Filtração tangencial

Engarrafamento

ASPECTOS SENSORIAIS



Coloração amarelo palha esverdeado com aspecto brilhante



Aromas com notas de chá verde, flores do campo e frutas tropicais



Suave e jovem, com acidez equilibrada e refrescante



Harmoniza com frutas frescas, bolos, mousses, queijos, frios e patês



Temperatura de serviço de 6 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 11 % v/v

ACIDEZ TOTAL: 85 meq/L

AÇÚCARES: 50,0 g/L

pH: 3,40