

VINHO GARIBALDI VG ALVARINHO

Origem - Serra Gaúcha/RS - Brasil

Variedade – Alvarinho

Tipo - Vinho Fino Branco Seco

Volume - 750 mL



Elaboração Colheita manual com seleção de cachos no vinhedo. Desengace e leve esmagamento para liberação do mosto, sem trituração da casca e sementes. Prensagem controlada em prensa inerte, extraindo no máximo 55% de rendimento. Clarificação do mosto e fermentação em tanques de inox, com controle de temperatura e uso de leveduras selecionadas. Amadurecimento e afinamento em tanques de inox onde permanece em contato com carvalho alternativo (aduelas) por 4 meses

Visual

Vinho de coloração amarelo palha, muito límpido e brilhante.

Olfato

Aromas intensos de frutas maduras como damasco, pêssego e nectarina, com nuances florais e sutil toque tostado.

Paladar

Em boca apresenta boa acidez, que lhe confere frescor e vivacidade, com retrogosto frutado e boa persistência.

Dados Analíticos:

Álcool – 13 % v/v

Acidez total – 7 g/L

Açúcar – 1,5 g/L

Temperatura de Serviço - Melhor apreciado a 8º e 10ºC

Tempo de guarda: 3 anos

Tempo de Amadurecimento: 4 meses em carvalho

Tipo de fechamento: rolha de cortiça.

Harmonização: Excelente harmonização com carnes brancas, como peixes e aves, além de frutos do mar e queijos de média maturação