



VINHO GARIBALDI VINHAS VIVAS

VINHO FINO BRANCO MEIO SECO

750 mL

O Vinhas Vivas, é a expressão máxima do frescor que floresce em nossos vinhedos, unindo a tradição da colheita de cada cacho de uva com nossa história. Cada garrafa, representa a vivacidade da Serra Gaúcha em uma seleção que entrega experiências vibrantes e equilibradas: um vinho levemente gasificado que encanta no paladar, harmonizando a acidez refrescante com um delicado toque doce. Um encontro perfeito entre a pureza da fruta e a sofisticação de um rótulo pensado para celebrar momentos de descontração e harmonia.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

VARIEDADES: Trebbiano e Prosecco

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 madeira

Estabilização tartárica

Filtração tangencial

Engarrafamento com leve carbonatação

ASPECTOS SENSORIAIS



Apresenta coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, límpido e brilhante.



Aromas frutados intensos lembrando frutas cítricas como limão e abacaxi, com nuances florais e toque mineral.



No paladar, apresenta grande frescor proporcionado pelo gás carbônico e a harmonia entre açúcares e acidez.



Harmoniza com pratos leves, a base de frutos do mar, risotos leves e saladas. Também acompanham canapés, entradas, bruschettas, queijos e patês.



Temperatura de serviço de 8 a 10 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 9,5% v/v

ACIDEZ TOTAL: 90 meq/L

AÇÚCARES: 7,5 g/L

pH: 3,25