



VINHO GARIBALDI VERO MERLOT SUAVE VINHO FINO TINTO SUAVE

750 mL

Há quase um século, a Cooperativa Vinícola Garibaldi traduz em cada garrafa o orgulho de uma história construída sobre cooperação, trabalho e paixão pela vitivinicultura.

A busca pela excelência encontra sua expressão genuína na linha Garibaldi VERO, cujo nome — do italiano "verdadeiro" — reflete o compromisso da cooperativa com a pureza e a fidelidade ao fruto. Desenvolvidos para celebrar a leveza do cotidiano, os espumantes VERO traduzem a honestidade do terroir gaúcho em bebidas vibrantes e refrescantes, convidando o paladar a descobrir a essência real de cada casta.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

VARIEDADE: Merlot

ORIGEM DA VARIEDADE: França

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 com leve esmagamento

Termovinificação com tecnologia Flash Détent (Extração por vácuo)

Fermentação alcoólica com temperatura controlada entre 18 e 20°C

Uso de leveduras selecionadas

Fermentação malolática

Maturação em tanques de inox com cubos de carvalho francês e americano por 3 meses

Estabilização tartárica

Filtração tangencial

Engarrafamento

ASPECTOS SENSORIAIS



Coloração vermelho rubi com reflexos violáceos e aspecto límpido



Aromas com notas de frutas vermelhas e um toque de especiarias



Jovem e leve com taninos macios, acidez equilibrada e doçura em harmonia com a acidez



Combina com carnes vermelhas, risotos e massas com molhos estruturados, queijos e embutidos



Temperatura de serviço 10 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 11,0% v/v

ACIDEZ TOTAL: 70 meq/L

AÇÚCARES: 75,0 g/L

pH: 3,52