



CLASSIC CORTE TINTO SUAVE

VINHO FINO TINTO SUAVE

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Corte de uvas tintas

ORIGEM DAS UVAS

Campanha Gaúcha
Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Envio das bagas a tanques de inox
- Fermentação alcoólica com remontagens diárias
- Descube
- Clarificação espontânea
- Trasega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Corte
- Estabilização
- Adoçamento
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 12,5% vol. | AÇÚCARES 40 g/l | pH 3,59 | ACIDEZ TOTAL 73 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Brilhante, de coloração vermelho rubi
- **Olfato:** Aromas de frutos do bosque frescos, como morango, mirtilo e groselha
- **Paladar:** Adocicado, de acidez equilibrada e taninos sedosos

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Aperitivos
Pizzas
Sobremesas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo