

# CHALISE



## CHALISE BRANCO SUAVE

VINO BLANCO DULCE

### COMPOSICIÓN VARIETAL

Selección de uvas americanas

### ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalillado de los racimos
- Extracción del mosto en prensas
- Clarificación previa
- Fermentación alcohólica
- Centrifugación
- Estabilización
- Edulcoración
- Filtración
- Embotellamiento

ALCOHOL 10% vol. | AZÚCARES 60 g/l | PH 3,40 | ACIDEZ TOTAL 80 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color amarillo paja
- **Olfato:** Aromas de frutas blancas frescas
- **Paladar:** Ligero, con dulzor y acidez equilibrados y sabor afrutado

### SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Queso  
Pasta  
Carne blanca

SIGA SUS PREFERENCIAS  
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo