

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 neumáticas
- Clarificación previa
- Fermentación alcohólica
- Centrifugación
- Fermentación maloláctica
- Estabilización
- Edulcoración
- Filtración
- Embotellamiento

ALCOHOL 10% vol. | AZÚCARES 45 g/l | PH 3,30 | 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