

Presidente



PRESIDENTE BRANCO SUAVE

VINO BLANCO DULCE

COMPOSICIÓN VARIETAL

Mezcla 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
- Centrifugado
- Estabilización
- Endulzado
- Filtración
- Embotellado

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

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color amarillo pajizo
- **Olfato:** Aromas de frutas de pulpa blanca frescas
- **Paladar:** Ligero, con dulzura y acidez equilibradas y sabor afrutado

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos
Pastas
Carnes blancas

SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!

Gregório Salton, enólogo