

Presidente



PRESIDENTE TINTO SUAVE

VINO TINTO DULCE

COMPOSICIÓN VARIETAL

Selección de uvas americanas

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalillado de los racimos
- Envío de las bayas a tanques de acero inoxidable
- Fermentación alcohólica con remontados diarios
- Descube
- Fermentación maloláctica
- Trasiego
- Centrifugación
- Estabilización
- Endulzado
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 10% vol. | AZÚCARES 110 g/l | PH 3,40 | ACIDEZ TOTAL 80 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color rubí
- **Olfato:** Aromas de frutos rojos frescos
- **Paladar:** Ligero, con dulzor y acidez equilibrados y sabor afrutado.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Quesos
Pastas
Carnes rojas

*SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo