

CANÔNICO

VINHO LICOROSO ROSÉ DOCE



COMPOSIÇÃO VARIETAL

Corte de uvas americanas

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Extração do mosto em prensas pneumáticas
- Clarificação prévia
- Fermentação alcoólica
- Centrifugação
- Fermentação malolática
- Alcoolização
- Adoçamento
- Estabilização
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 16% vol. | AÇÚCARES 110 g/l | pH 3,35 | ACIDEZ TOTAL 85 meq/l

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração rubi com reflexos âmbar
- **Olfato:** Aromas frutados, com notas de frutos secos
- **Paladar:** Untuoso, de doçura e acidez equilibradas

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Sobremesas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

Gregório Salton, enólogo