

CHALISE

CHALISE BORDÔ SUAVE

VINO TINTO DULCE



COMPOSICIÓN VARIETAL

Bordô

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
- Clarificación espontánea
- Trasiego
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Estabilización
- Edulcoración
- Filtración
- Embotellamiento

ALCOHOL 10% vol. | AZÚCARES 60 g/l | PH 3,30 | ACIDEZ TOTAL 85 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color rubí
- **Olfato:** Aromas de frutas rojas frescas, como frambuesa y grosella
- **Paladar:** Ligero, con dulzor y acidez equilibrados y sabor afrutado

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Queso
Pasta
Carne roja

*SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo