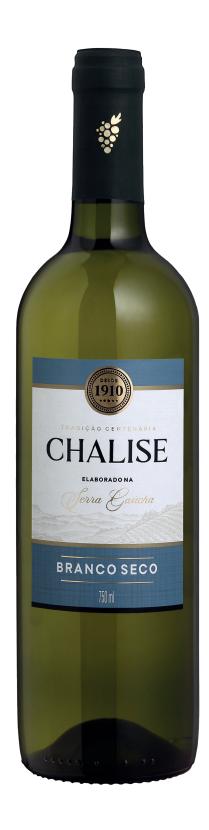
## **CHALISE**



## **CHALISE BRANCO SECO**

VINO BLANCO SECO

COMPOSICIÓN VARIETAL 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
- Filtración
- Embotellamiento

ALCOHOL 10,5% vol. | AZÚCARES 3 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