

CHALISE



CHALISE TINTO SUAVE

VINO TINTO DULCE

COMPOSICIÓN VARIETAL

Uvas americanas

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalillado de los racimos
- Envío de las bayas a depósitos de acero inoxidable
- Fermentación alcohólica con remontados diarios
- Descube
- Clarificación espontánea
- Trasiego
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Estabilización
- Edulcoración
- Filtración

ALCOHOL 10% vol. | AZÚCARES 60 g/l | PH 3,35 | ACIDEZ TOTAL 90 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