

# CHALISE



## CHALISE BRANCO SECO

VINHO DE MESA BRANCO SECO

### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Corte de uvas americanas

### ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

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

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 10,5% vol. | AÇÚCARES 3 g/l | PH 3,40 | ACIDEZ TOTAL 80 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração amarelo-palha
- **Olfato:** Aromas de frutas de polpa branca frescas
- **Paladar:** Leve, fresco e de sabor frutado

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos  
Massas  
Carnes brancas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

*Gregório Salton, enólogo*