

CHALISE



CHALISE BRANCO SUAVE

VINHO DE MESA BRANCO SUAVE

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
- Adoçamento
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 10% vol. | AÇÚCARES 60 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, de doçura e acidez equilibradas e de sabor frutado

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos
Massas
Carnes brancas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo