

CHALISE



CHALISE TINTO SUAVE

VINHO DE MESA TINTO SUAVE

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Corte de uvas americanas

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Envio das bagas a tanques de inox
- Fermentação alcoólica com remontagens diárias
- Descube
- Fermentação malolática
- Trásfega
- Centrifugação
- Estabilização
- Adoçamento
- Filtração
- Engarrafamento

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

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração rubi
- **Olfato:** Aromas de frutas vermelhas frescas
- **Paladar:** Leve, de doçura e acidez equilibradas e sabor frutado

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos
Massas
Carnes brancas

SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!

Gregório Salton, enólogo