

SUCO DE UVA INTEGRAL TINTO

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Bordô
Concord
Isabel
Violeta

ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Logo do desengace, os grãos são esmagados e enviados ao termomacerador. Neste equipamento, os mesmos são aquecidos em um ambiente a baixa pressão, proporcionando uma controlada elevação da temperatura, o que resulta em uma alta extração de compostos polifenólicos, especialmente os responsáveis pela coloração do produto, sem provocar alterações da matéria-prima devido ao calor.

Após a termomaceração, o líquido é separado das partes sólidas por centrifugação. A seguir, o mesmo é refrigerado para manter ao máximo as suas características naturais e evitar qualquer alteração do produto, além de auxiliar na sua estabilização. Finalmente, o suco é centrifugado novamente, pasteurizado e engarrafado sem nenhum tipo de aditivos e conservantes.

AÇÚCAR 130g/l | ACIDEZ TOTAL 98,5 meq/l | pH 3,32

SEM ADIÇÃO DE AÇUCARES
SEM CONSERVADORES

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Intensa coloração violácea.
- **Olfato:** Aroma de uvas frescas, com notas de frutas vermelhas, como amora e framboesa.
- **Paladar:** Adocicado, de agradável equilíbrio com a sua acidez.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Puro e gelado.
Na composição de Drinks.



Gregório Salton, enólogo