

# CHALISE

## CHALISE BRANCO SECO

Vino de Mesa Branco Seco



### COMPOSICIÓN VARIETAL

Hebermont  
Niágara  
Seyve Villard

### ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

Después del prensado el mosto de las uvas es separado, clarificado y recibe la adición de fermentos seleccionados. Terminada la fermentación el vino es clarificado espontáneamente filtrado y embotellado.

### DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 12,5% vol. | AZÚCARES 3,2 g/l | ACIDEZ TOTAL 71 meq/l | pH 3,46  
\*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Brillante, tonalidad amarillo claro, con reflejos verdosos.
- **Olfato:** Aroma de frutas cítricas y manzana verde.
- **Paladar:** Sabor suave y tierno.

### Sugerencias de Maridaje

Frutos del mar, pescado, quesos leves, pastas suaves y sopas.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!  
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

*Gregório Salton, enólogo*