

CHALISE

CHALISE TINTO SECO

Vino de Mesa Tinto Seco



COMPOSICIÓN VARIETAL

Isabel
Concord
Seibel

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

Después del prensado de las uvas el mosto es fermentado en contacto con levaduras seleccionadas. El vino es clarificado y filtrado antes de su embotellamiento.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 11,5% vol. | AZÚCARES 2,53 g/l | ACIDEZ TOTAL 81,82 meq/l | pH 3,26
*Los datos son para referencia, pueden sufrir variaciones.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Límpido, con coloración morado vivo, reflejos violáceos
- **Olfato:** Aroma característico de frutilla y framboesa.
- **Paladar:** Sabor suave y de grand perduración.

Sugerencias de Maridaje

Carnes rojas y de caza, pasta tipo boloñesa, quesos fuertes y piñón.

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo