

CHALISE



CHALISE BRANCO SECO

Vino de Mesa Blanco 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 10,5% 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