

CHALISE

CHALISE ROSÉ SUAVE

Vino de Mesa Rosado Suave

COMPOSICIÓN VARIETAL

Isabel
Hebermont
Seyve Villard

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

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

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 10% 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, coloración morado claro (cereza poco madura).
- **Olfato:** Aroma de frambuesas y moras.
- **Paladar:** Sabor suave y agradable.

Sugerencias de Maridaje

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

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo

