

CHALISE



CHALISE TINTO SECO

VINO DE MESA TINTO SECO

COMPOSICIÓN VARIETAL

Corte de uvas americanas

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalille de los racimos
- Envío de las bayas al tanque de fermentación
- Fermentación alcohólica con remontajes diarios
- Descube
- Clarificación espontanea
- Trasiego
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Estabilización
- Filtración
- Embotellamiento

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 10,5% vol. | AZÚCARES 3 g/l | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l | pH 3,35

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Coloración rubí
- **Olfato:** Aromas de frutos rojos frescos
- **Paladar:** Liviano, fresco y de sabor frutado

Sugerencias de Maridaje

Quesos
Pastas
Carnes rojas

*SIGA SUS PREFERENCIAS!
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo