

# CHALISE



## CHALISE TINTO SUAVE

VINO DE MESA TINTO SUAVE

### COMPOSICIÓN VARIETAL

Corte de uvas americanas

### ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



### PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalille de los racimos
- Envío de las bayas a los tanques de acero inoxidable
- Fermentación alcohólica con remontajes diarios
- Descube
- Clarificación espontanea
- Trasiego
- Fermentación maloláctica
- Centrifugación
- Estabilización
- Endulzamiento
- Filtración
- Embotellamiento

### DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL 10 % vol. | AZÚCARES 60g/l | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l | pH 3,35

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

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

### Sugerencias de Maridaje

Quesos  
Pastas  
Carnes rojas

*SIGA SUS PREFERENCIAS!  
EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

*Gregório Salton, enólogo*