



CANÔNICO

VINO BLANCO FORTIFICADO DULCE

COMPOSICIÓN VARIETAL

Selección de uvas americanas

ORIGEN DE LAS UVAS

Serra Gaúcha



PROCESO DE VINIFICACIÓN

- Despalillado de los racimos
- Extracción del mosto en prensas neumáticas
- Clarificación previa
- Fermentación alcohólica
- Centrifugación
- Fermentación maloláctica
- Alcoholización
- Edulcoración
- Estabilización
- Filtración
- Embotellado

ALCOHOL 16% vol. | AZÚCARES 110 g/l | PH 3,35 | ACIDEZ TOTAL 85 meq/l

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

- **Vista:** Color rubí con reflejos ámbar
- **Olfato:** Aromas afrutados, con notas de frutos secos
- **Paladar:** Untuoso, con dulzor y acidez equilibrados

SUGERENCIAS DE MARIDAJE

Postres

*SIGA SUS PREFERENCIAS
¡EXPLORE NUEVOS MARIDAJES!*

Gregório Salton, enólogo