

# Presidente



## PRESIDENTE TINTO SUAVE

VINHO DE MESA TINTO SUAVE

### COMPOSIÇÃO VARIETAL

Corte de uvas americanas

### ORIGEM DAS UVAS

Serra Gaúcha



### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace dos cachos
- Envio das bagas a tanques de inox
- Fermentação alcoólica com remontagens diárias
- Descube
- Clarificação espontânea
- Tráfega
- Fermentação malolática
- Centrifugação
- Estabilização
- Adoçamento
- Filtração
- Engarrafamento

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 10% vol. | AÇÚCARES 110 g/l | PH 3,35 | ACIDEZ TOTAL 90 meq/l

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

- **Vista:** Coloração rubi
- **Olfato:** Aromas de frutos vermelhos frescos
- **Paladar:** Leve, adocicado e de sabor frutado

### SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

Queijos  
Massas  
Carnes vermelhas

*SIGA AS SUAS PREFERÊNCIAS!  
EXPLORE NOVAS HARMONIZAÇÕES!*

*Gregório Salton, enólogo*