

DEL GRANO

Gold

BORDÔ SUAVE



ESTILO

Vinho tinto jovem e frutado.



TIPO DE UVA

Bordô



ORIGEM

Serra Gaúcha - Rio Grande do Sul

COLHEITA

Manual com seleção de cachos.



SOLO

Profundo, argiloso, arenoso e fértil.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Latada.



CLIMA

Temperado

ALTITUDE

750 metros

TIPO

Suave

TEOR ALCOÓLICO

10% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

100 g/L



MACERAÇÃO

Uma semana em contato com as cascas.

FERMENTAÇÃO

Aço inox com controle de temperatura.



VISUAL

Coloração intensa e tonalidade vermelho vivo.



AROMAS

Característico, notas típicas da uva Bordô como morangos, cerejas e amoras, e notas florais como rosas e violetas.



PALADAR

No paladar é um vinho para as pessoas que preferem um gosto mais adocicado e com sabor da uva.



GASTRONOMIA

Del Grano Bordô Suave é um vinho ideal para acompanhar entradas com embutidos e frios como copas, salames, presuntos e queijos frescos. Durante as refeições, combina com pizzas, churrascos, bifes de molho picante e massas.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.

74

750 ml

EAN 13: 7897015209992

DUN 14: 27897015209996

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 7,25 kg

Caixa: 23 x 15 x 30,5 cm

Garrafa: 7,5 x 7,5 x 30 cm

Pallet: 32 x 3 = 96 caixas