

DEL GRANO

Tradicional TINTO SECO



ESTILO

Vinho tinto jovem e frutado.



ORIGEM

Serra Gaúcha - Rio Grande do Sul



SOLO

Profundo, argiloso, arenoso e fértil.



CLIMA

Temperado



TIPO DE UVA

Isabel e Bordô

COLHEITA

Manual com seleção de cachos.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Latada.

ALTITUDE

750 metros

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

10% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

<2,0 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 das uvas Isabel e Bordô como morangos, cerejas e amoras.



PALADAR

No paladar é um vinho de paladar marcante e final de boca leve e frutado.



GASTRONOMIA

Del Grano Tinto Seco 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.

32

1 litro

EAN 13: 7897015211599

DUN 14: 27897015211593

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 9,8 kg

Caixa: 27 x 17,5 x 30,5 cm

Garrafa: 8,5 x 8,5 x 30 cm

Pallet: 23 x 3 = 69 caixas