



VINO DI BARTOLO BORDÔ TINTO SUAVE

VINHO DE MESA TINTO SUAVE

750 mL

A linha de vinhos de mesa Di Bartolo acaba de ser reestilizada para celebrar sua rica história com um visual mais contemporâneo e elegante. Unindo a herança e o saber-fazer de décadas dedicadas à mesa do brasileiro, os vinhos mantêm a essência que os tornou um clássico: o sabor autêntico da fruta e a versatilidade que acompanha os momentos mais simples do dia a dia. É a harmonia perfeita entre a tradição de uma marca consolidada e o frescor de uma nova apresentação, ideal para quem não abre mão de qualidade e memórias afetivas em cada taça.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

VARIEDADE: Bordô

ORIGEM DAS VARIEDADE: Estados Unidos

LOCALIZAÇÃO VINHEDO: Serra Gaúcha/RS - Brasil

PRÁTICAS VITÍCOLAS: Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos e controle da produtividade.

COLHEITA: Manual e seletiva

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace dos cachos e esmagamento

Termovinificação com extração da cor no sistema Flash Détente

Fermentação alcoólica com controle de temperatura entre 18 e 20 °C

Uso de leveduras selecionadas

Fermentação malolática

Centrifugação

Maturação em tanques de inox


Estabilização tartárica


Filtração tangencial


Engarrafamento

ASPECTOS SENSORIAIS

 Coloração vermelho violáceo de alta intensidade com aspecto límpido

 Aromas frutados intensos característicos da uva Bordô, com notas de amora e framboesa

 Apresenta o sabor marcante com suavidade equilibrada com a acidez

 Harmoniza com polenta e massas com molhos, frango assado na brasa, queijos, embutidos e chocolate

 Temperatura de serviço de 6 a 8°C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 10,5% v/v

ACIDEZ TOTAL: 80 meq/L

AÇÚCARES: 90,0 g/L

pH: 3,35