



## VINO DI BARTOLO TINTO SECO

### VINHO DE MESA TINTO SECO

1 L

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

**VARIEDADES:** Bordô e Isabel

**ORIGEM DAS VARIEDADES:** 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 rubi com reflexos violáceos de média intensidade e aspecto límpido



Aromas frutados característicos da uva, com notas de framboesa



Apresenta o sabor marcante das uvas americanas e com acidez equilibrada



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



Temperatura de serviço de 6 à 8 °C

### DADOS ANALÍTICOS



**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 10,5% v/v

**ACIDEZ TOTAL:** 80 meq/L

**AÇÚCARES:** 1,5 g/L

**pH:** 3,42