



VINO DI BARTOLO TINTO SECO

VINHO DE MESA TINTO SECO

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

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: 10,0% v/v

ACIDEZ TOTAL: 80 meq/L

AÇÚCARES: 1,5 g/L

pH: 3,42