



ACQUASANTIERA BRANCO SECO

VINHO FINO BRANCO SECO

750 mL

A linha Acquasantiera traduz a dedicação que nasce do trabalho de muitas mãos de cooperadas, resultando em uma proposta clássica que celebra a leveza do dia a dia. Representando a versatilidade de uma marca histórica, mas atenta ao consumo jovem, esta coleção une a essência do cooperativismo à elegância de cortes aromáticos, seja nos vinhos tintos ou branco, apresentando produtos refrescantes e fáceis de beber. A escolha ideal para quem busca redescobrir o vinho de forma descomplicada, fluida e repleta de vivacidade.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

VARIETADES: Riesling, Trebbiano e Moscato Branco

ORIGEM DAS VARIETADES: Itália

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

Prensagem lenta e delicada em prensa inerte

Clarificação prévia do mosto

Fermentação alcoólica com controle de temperatura entre 14 e 16 °C

Uso de leveduras selecionadas

Centrifugação

Maturação em tanques de inox, sem passagem por carvalho

Assemblage dos vinhos Riesling, Trebbiano e Moscato Branco

Estabilização tartárica

Filtração tangencial

Engarrafamento

ASPECTOS SENSORIAIS



Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados e aspecto brilhante



Aromas com notas de maçã, melão e um toque de chá verde



Leve e jovem, com acidez equilibrada e refrescante



Harmoniza com canapés, saladas, peixes leves, aves, queijos, risotos e massas com molhos leves



Temperatura de serviço de 8 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 11,0% v/v

ACIDEZ TOTAL: 80 meq/L

AÇÚCARES: 1,4 g/L

pH: 3,40