



ACQUASANTIERA TINTO DEMI-SEC

VINHO FINO TINTO DEMI-SEC

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: Tannat, Cabernet Sauvignon e Merlot

ORIGEM DAS VARIETADES: França

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 com leve esmagamento

Termovinificação com tecnologia Flash Détent (Extração por vácuo)

Fermentação alcoólica com temperatura controlada entre 18 e 20°C

Uso de leveduras selecionadas

Fermentação malolática

Maturação em tanques de inox sem passagem por carvalho

Assemblage dos vinhos Tannat, Merlot e Cabernet Sauvignon

Estabilização tartárica

Correção final de açúcar para Demi-sec

Filtração tangencial

Engarrafamento

ASPECTOS SENSORIAIS



Coloração vermelho rubi com reflexos violáceos e aspecto límpido



Aromas com notas de amoras, cerejas e um toque de menta



Levemente estruturado e suave, com taninos macios e acidez equilibrada



Harmoniza com carnes vermelhas, risotos e massas com molhos estruturados, queijos, embutidos e chocolate meio amargo



Temperatura de serviço de 14 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 11,0% v/v

ACIDEZ TOTAL: 70 meq/L

AÇÚCARES: 20,0 g/L

pH: 3,55