



## ACQUASANTIERA TINTO SUAVE

VINHO FINO TINTO SUAVE

1 L

*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 Suave

Filtração tangencial

Engarrafamento

### ASPECTOS SENSORIAIS



Coloração vermelho rubi com reflexos violáceos e aspecto límpido



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



Levemente estruturado e suave, com taninos macios e acidez equilibrada



Harmoniza com carnes vermelhas, risotos e massas com molhos estruturados, queijos, embutidos e sobremesas



Temperatura de serviço de 12 °C

### DADOS ANALÍTICOS



**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 11,0% v/v

**ACIDEZ TOTAL:** 80 meq/L

**AÇÚCARES:** 70,0 g/L

**pH:** 3,50