



VINHO PRECIOSO LICOROSO ORIGINAL

VINHO ROSADO LICOROSO DOCE

750 mL

A linha Precioso traduz a dedicação que nasce do trabalho de nossas famílias cooperadas, resultando em uma proposta harmoniosa e cheia de vida. Representando a tradição de uma marca que celebra as nossas raízes, esta linha une a essência do cooperativismo ao perfeito equilíbrio entre a doçura sutil e o frescor frutado, com notas marcantes de frutas vermelhas. A escolha ideal para acompanhar os pratos mais afetuosos da culinária italo-brasileira.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO VINHEDO

VARIETADES: Isabel

ORIGEM DAS VARIETADES: 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

Esgotamento e prensagem da uva Isabel com leve extração da cor

Fermentação alcoólica com controle de temperatura entre 18 e 20 °C

Uso de leveduras selecionadas

Fermentação malolática

Fortificação com álcool e adição de açúcar para categoria licoroso doce

Maturação e envelhecimento em tanques de madeira

Estabilização tartárica

Filtração

Engarrafamento

ASPECTOS SENSORIAIS



Coloração vermelho rubi com reflexos âmbar.
Aspecto brilhante e boa viscosidade e formação de lágrimas



Aromas com notas de frutas passas, açúcar mascavo e abóbora caramelada



Denso, com sabor suave e acidez equilibrada



Harmoniza com sobremesas em geral, como: mousses, frutas em calda, chocolates ao leite, bolos e tortas, podendo também ser servido como digestivo. Muito utilizado em receitas de Bolos de Noiva



Temperatura de serviço de 8 °C

DADOS ANALÍTICOS



GRADUAÇÃO ALCÓOLICA: 15,0% v/v

ACIDEZ TOTAL: 110 meq/L

AÇÚCARES: 150,0 g/L

pH: 3,30