

SHIRAZ DESALCOOLIZADO L.A. ZERO



Terroir

I.P Altos Montes
Flores da Cunha – RS

Tipo

Fermentado de Uva Desalcoholizado Tinto
Adoçado

Composição de Castas

100% Shiraz

Gradação Alcoólica

0,0%v/v

ELABORAÇÃO

Elaborado a partir de vinho tinto fermentado normalmente, seguido por um processo tecnológico de desalcoholização, cuidadosamente conduzido para preservar cor, estrutura, aromas varietais e equilíbrio gustativo.



Visual

Coloração vermelho-rubi intenso, com reflexos violáceos. Brilhante e límpido.



Olfativo

Aromas expressivos de frutas vermelhas e negras maduras, como amora, cereja e framboesa, acompanhados por notas sutis de especiarias.



Gustativo

Macio, equilibrado e de corpo leve a médio. Taninos leves e bem integrados, com boa sensação de fruta e frescor. Final agradável, redondo e harmonioso, com persistência frutada.



Temperatura de Serviço

14 °C e 16 °C



Harmonização

Carnes grelhadas ou assadas, massas com molhos vermelhos leves, pizzas, queijos semiduros, pratos vegetarianos à base de cogumelos ou legumes assados.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS