

SUCO CORDELIER

O Suco de Uva integral não possui adição de qualquer tipo de conservante ou antioxidante; açúcar ou água. Em sua composição, utiliza-se 1,3 Kg de uva para elaborar 1 litro de suco. É uva em sua forma mais pura.



Categoria:
Suco de Uva Tinto Integral



Vinhedos: Serra Gaúcha



Validade: 2 anos



Safra: Não safrado



Castas:
70% de uva Isabel
30% uva Bordô



Análises:
Acidez Total: 98meq/L
Brix: 15,2
PH: 3,2



Elaboração:

- | Colheita manual e seleção das uvas no vinhedo;
- | Processo de termoenzimagem numa temperatura aproximada de 50°C por 60 minutos para degradação da pectina e extração dos aromas e da matéria corante da uva.
- | Separação sólido/líquido e a pasteurização do líquido a 80°C.
- | O suco é conservado em tanque de aço inoxidável hermeticamente fechado com a presença de nitrogênio que garante sua conservação.
- | O envase é feito a uma temperatura média de 80°C com posterior resfriamento da garrafa para manter a qualidade do produto.



Características Sensoriais:

Apresenta coloração roxa intensa por ser elaborado exclusivamente a partir de uvas tintas, o que contribui para sua tonalidade vibrante. No olfato, revela um aroma marcante, remetendo à essência pura da uva. No paladar possui densidade média e de ótimo equilíbrio entre o açúcar natural da uva e a acidez.



Harmonização: Por ser uma bebida refinada e deliciosa, é perfeita para acompanhar desde lanches rápidos a sobremesas sofisticadas. Além de ser um excelente repositor de energia antes e após os treinos, ele pode ser harmonizado com uma variedade de frutas e outros sucos. Desfrute dessa opção ao servir um brunch ou um café da manhã especial.



Temperatura de serviço:
3°C a 5°C

Cedenir Fornunatti, enólogo