



## VINHO DE MESA BORDÔ SECO – LOVATEL

### VARIEDADE

**Uva Bordô:** É de origem norte-americana, mais especificamente em Ohio, nos Estados Unidos, conhecida como vitis labrusca. Hoje ela é cultivada em todo o Brasil, sendo uma das variedades de uvas mais importantes dentre as cultivadas no Rio Grande do Sul.



### REGIÃO PRODUTORA

Serra Gaúcha/RS – Brasil.

### CLIMA

Subtropical com influência de temperado.

### VINIFICAÇÃO

Elaborado com 100% de uva Bordô, transportadas até a vinícola em caixas de 20kg, a uva desengaçada, mosto em contato com a película da uva é fermentado por cerca de 4 a 5 dias em tanque de inox. Posteriormente é feito a descuba e o mosto é encaminhado para o termino da fermentação em temperatura controlada de 20° a 24°C.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

**Visual:** Possui cor vívida e intensa, vermelho-rubi com reflexos violáceos.

**Aroma:** Frutado, sabor de morango e frutas vermelhas.

**Paladar:** Traduz intensamente o sabor da fruta, estruturado e suave, com taninos macios e acidez equilibrada.

### HARMONIZAÇÃO

Queijos fortes, massas ao molho vermelho, pizzas mais condimentadas e carnes vermelhas.

### EMBALAGENS DISPONÍVEIS



4600ml



5000ml



960ml



990ml



750ml



750ml



375ml

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 10,4% v/v.

**TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO:** 10° a 13°C.

**RESPONSÁVEL TÉCNICO:** CRQ-RS nº 05401571

**REGISTRO NO MAPA-RS:** 002344-2.000001

LOVATEL INDÚSTRIA VINÍCOLA LTDA.

Estrada Municipal Vereador Marcial Pisoni 5950 – Caxias do Sul – Serra Gaúcha – RS

CEP – 95032-300 – Caixa Postal 947 – Fone: (54) 3211-0501 | 3208-1102

www.vinicolalovatel.com.br -  (54) 99906-3387