

Suco de Uva Integral



Suco de Uva Tinto Integral



Uva: Isabel



Safra: 2026



Terroir: Vale dos Vinhedos



Graduação: 0%



Temperatura ideal: 05° a 07° C



Lote: de apenas 20.000 garrafas anuais.



Consumo: Pode ser consumido até três anos após a elaboração.

ELABORAÇÃO DO SUCO:

Elaborado a partir de uma seleção criteriosa de uvas de variedade Isabel, provenientes de vinhedos próprios.

Obtido através de cozimento da uva, por um período de 4 horas, a uma temperatura de 65°C.

Após o cozimento, o suco passa por uma pasteurização a 87°C e segue para o envase.

- ✓ Sem adição de açúcar
- ✓ Sem conservantes
- ✓ Sem adição de água

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:



Gustativo: Demonstra frescor e vivacidade, provenientes da acidez natural da fruta.



Harmonização: Pode ser apreciado em qualquer momento do dia.