



## Suco de Uva Tinto Integral

### Elaboração:

A elaboração se dá 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
- ✓ Produzido apenas com uvas da variedade Isabel, provenientes de vinhedos próprios

Safra: 2018

Pode ser consumido até dois anos após a elaboração

Paladar: demonstra frescor e vivacidade, provenientes da acidez natural da fruta

Pode ser apreciado em qualquer momento do dia

Produção: 30. 000 mil garrafas