

# Estação 36





O **trabalho** dignifica o homem, o prazer  
**aperfeiçoa** a obra, a **paixão** da sentido e o  
**amor** eterniza o legado.

*Estação  
36*

# Vinho Tinto de Mesa Bordô Seco

**Uvas:** Elaborado 100% com uvas da variedade Bordô (*Vitis labrusca*)

**Características:** Coloração violeta púrpura com reflexos azulados, aroma de uvas maduras que lembram morango, ameixa preta e framboesas. Sua textura na boca apresenta bom corpo e equilíbrio, o que o torna agradável ao paladar sem apresentar amargor e tannicidade. No conjunto trata-se de um vinho típico, agradável e com bom potencial evolutivo, características comuns dos melhores exemplares desta variedade.

## Processo de Elaboração:

- Colheita seletiva por maturação;
- Desengace e esmagamento;
- Termovinificação;
- Prensagem por prensa pneumática;
- Flotação e filtração do mosto;
- Fermentação alcoólica feita à temperatura de 28°C;
- Fermentação malolática controlada;
- Clarificação e filtração do vinho;
- Maturação em tanques de aço inox;
- Estabilização tartárica a frio;
- Filtração e engarrafamento;
- Rotulagem e expedição;

## Dados analíticos:

- Teor alcoólico: 10,6 %
- Açúcares Totais: 2g/L
- Acidez Total: 90meq/L
- PH: 3,55

**Harmonização:** Combina muito bem com carnes e condimentos, por ter acidez equilibrada. Também acompanha muito bem massas de molho vermelho e pratos à base de legumes, sem destoar-se por apresentar corpo médio e boa fruta.

**Serviço:** Deve ser servido preferencialmente a uma temperatura média de 13° a 16°C.



# Vinho Tinto de Mesa Bordô Demi Sec

**Uvas:** Elaborado 100% com uvas da variedade Bordô (*Vitis labrusca*)

**Características:** Coloração violeta púrpura com reflexos azulados, aroma de uvas maduras que lembram ameixa preta e framboesas. Sua textura na boca apresenta um corpo equilibrado entre açúcar e acidez, o que o torna agradável ao paladar sem apresentar amargor e tanicidade. Por ser Demi-Sec, apresenta leve dulçor, o que lhe confere equilíbrio e maciez, trazendo ao vinho característica típica dos vinhos deste estilo.

## **Processo de Elaboração:**

Colheita seletiva por maturação;

- Desengace e esmagamento;
- Termovinificação;
- Prensagem por prensa pneumática;
- Flotação e filtração do mosto;
- Fermentação alcoólica feita à temperatura de 28°C;
- Fermentação malolática controlada;
- Clarificação e filtração do vinho;
- Maturação em tanques de aço inox;
- Estabilização tartárica a frio;
- Pasteurização;
- Filtração e engarrafamento;
- Rotulagem e expedição;

## **Dados analíticos:**

- Teor alcoólico: 11,5 %
- Açúcares Totais: 20 g/L
- Acidez Total: 95meq/L
- PH: 3,55

**Harmonização:** Combina muito bem com massas de milho branco e rose por ter acidez equilibrada, carnes mais leves e menos condimentadas e pode acompanhar pratos à base de legumes sem destoar, por ter corpo médio e boa fruta.

**Serviço:** Deve ser servido preferencialmente a uma temperatura média de 10° a 14°.



# Vinho Tinto de Mesa Bordô Suave

**Uvas:** Elaborado 100% com uvas da variedade Bordô (Vitis labrusca)

**Características:** Coloração violeta púrpura com reflexos azulados, aroma de uvas maduras que lembram ameixa preta e framboesas. Sua textura na boca apresenta bom corpo e equilíbrio entre açúcar e acidez, o que o torna agradável ao paladar sem apresentar amargor e tannicidade. Seu dulçor não contrasta com o corpo do vinho, fazendo com que agregue em complexidade e agradável sensação quando na boca.

## Processo de Elaboração:

- Colheita seletiva por maturação;
- Desengace e esmagamento;
- Termovinificação;
- Prensagem por prensa pneumática;
- Flotação e filtração do mosto;
- Fermentação alcoólica a temperatura de 28°C;
- Fermentação malolática controlada;
- Clarificação e filtração do vinho;
- Maturação em tanques de aço inox;
- Estabilização tartárica a frio;
- Pasteurização;
- Filtração e engarrafamento;
- Rotulagem e expedição;

## Dados Analíticos:

- Teor alcoólico: 11,5 %
- Açúcares Totais: 120 g/L
- Acidez Total: 90meq/L
- PH: 3,55

**Harmonização:** Combina muito bem com pratos leves e descomplicados. Seu corpo e doçura o fazem ser bastante versátil, harmonizando pela sua acidez e equilíbrio com pratos leves a base de saladas e também com sobremesas doces, podendo ser reduzido e utilizado como base para cremes e sorvetes.

**Serviço:** Deve ser servido preferencialmente a uma temperatura média de 10° a 14°C.



# Vinho Branco de Mesa Demi Sec

**Uvas:** Elaborado 100% com uvas da variedade Moscato Branco.

**Características:** De coloração pálida com reflexos esverdeados, apresentando no olfato notas de flores brancas e a característica marcante dos terpenos moscatéis sem ser enjoativo. Textura incrível de cremosidade em boca, com equilíbrio entre açúcar e acidez impecável. Início de boca agradável, complementado pela sensação de doçura e final harmonioso devido ao frescor da acidez presente. No conjunto apresenta boa harmonia e satisfaz os mais variados perfis de apreciadores.

## Processo de Elaboração:

- Desengace e esmagamento;
- Seleção de grãos;
- Uso de gases inertes e gelo seco;
- Maceração pelicular a frio por oito horas;
- Prensagem suave e separação das frações;
- Fermentação alcoólica ;
- Estabilização tartárica a frio;
- Filtração;
- Envase isobárico;
- Rotulagem e expedição;

## Dados Analíticos:

- Teor alcoólico: 11,5 %
- Açúcares Totais: 20 g/L
- Acidez Total: 85meq/L
- PH: 3,55

**Harmonização:** Combina com a sua festa. De aromas agradáveis, especial para ser servido no happy hour de maneira informal, acompanha muito bem petiscos e canapés de garde manger. Também pode ser apreciado como base para diversos drinks e coquetéis, mas feito especialmente para brindar bons momentos.

**Serviço:** Deve ser servido preferencialmente a uma temperatura média de 4° a 10°C.



# Vinho Rosado de Mesa Demi Sec

**Uvas:** Elaborado 100% com uvas da variedade Bordô

**Características:** De coração rosé marcante e aromas que lembram flores e frutas vermelhas, como ameixa e morangos. Apresenta incrível cremosidade em boca, com equilíbrio impecável, início de boca agradável, complementado pela sensação de final harmonioso, bom frescor e acidez presente. No conjunto apresenta boa harmonia e satisfaz os mais variados perfis de apreciadores, caracterizando-se como um vinho leve e para ser apreciado sem maiores compromissos ou rituais, simplesmente porque satisfaz e é bom para qualquer hora e qualquer momento.

## **Processo de Elaboração:**

- Desengace e esmagamento;
- Maceração pelicular a frio por oito horas;
- Prensagem suave e separação das frações;
- Separações das frações e fermentação alcoólica;
- Estabilização tartárica a frio;
- Filtração;
- Envase isobárico;
- Rotulagem e expedição;

## **Dados Analíticos:**

- Teor alcoólico: 11,0 %
- Açúcares Totais: 20 g/L
- Acidez Total: 95meq/L
- PH: 3,55

**Harmonização:** O Estação 36 Rosé combina com sua festa, de aromas agradáveis e especial para ser servido no happy hour de maneira informal, acompanha muito bem petiscos e canapés de garde manger além de também poder ser apreciado como base para diversos drinks e coquetéis, e especialmente para brindar bons momentos.

**Serviço:** Deve ser servido preferencialmente a uma temperatura média de 4° a 10°C.



# Estação 36

[contato@estacao36.com.br](mailto:contato@estacao36.com.br)

[WWW.ESTACAO36.COM.BR](http://WWW.ESTACAO36.COM.BR)

VENDA PROIBIDA PARA MENORES DE 18 ANOS