



DIVISA é o nome de uma pequena comunidade localizada no interior do município de Nova Pádua, estado do Rio Grande do Sul. Lá foi construída, em 1925, um igreja denominada Capela das Almas, restaurada e preservada pelos moradores locais.

A linha de Sucos de Uva DIVISA é uma homenagem ao passado da família Salvador, originária desta localidade, onde lá cultivavam uvas de mesa e elaboravam vinhos e sucos para consumo próprio.

Os sucos de uva DIVISA são elaborados sem adição de açúcar, sem adição de água e sem adição de conservantes, por isso são denominados de Integrais e Naturais.

O suco de uva integral DIVISA é elaborado de forma artesanal em pequenos lotes a cada safra, respeitando o inconfundível sabor de uva fresca de forma natural.

Região: Serra Gaúcha - Flores da Cunha - RS - Brasil

Uvas: Bordo e Isabel

Ano da colheitas das uvas: 2017

Enólogos: Antonio Salvador e Daniel Salvador

Produção uvas: Latada aberta / 18 mil kg/hectare

Não Alcolico

SEM adição de açúcar

SEM adição de conservantes

SEM adição de água

Visual: boa intensidade de cor, com matiz violeta.

Aromas: Seus aromas são intensos e típicos das variedades utilizadas, com notas de frutas frescas e geleia.

Em Boca Seu paladar é rico, com doçura mediana, intenso sabor da fruta fresca e madura com que o suco foi elaborado. Seu retrogosto é macio e prolongado.

Características Organolépticas: Suco de uva que possui a riqueza aromática e de sabor das melhores uvas da Serra Gaúcha. Seu perfume lembra uva in natura, enquanto seu sabor lembra a uva madura colhida direto no pé de videira.

Gastronomia: Suco indicado para acompanhar todas as refeições. Sua doçura permite ser um grande produto de sobremesa e lanches. Pode ser consumido por todas as faixas etárias. Sua riqueza em nutrientes naturais e benéficos à saúde permite que seja incluído na dieta de esportistas.

Temperatura de Serviço: Servir entre 4° e 8° C. Indicado ser consumido exclusivamente gelado.