

http://www.luizargenta.com.br/upload/tb_vinho/arquivo/arquivo_OTA513607795530.jpg



Sauvignon Blanc

SAFRA: 2012

VINHEDOS: Região dos Altos Montes, em Flores da Cunha, Serra Gaúcha.

COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 100% Sauvignon Blanc

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 12,5%

NÚMERO E GARRAFAS: 3.000

ELABORAÇÃO:

A colheita das uvas foi feita manualmente no final do mês de fevereiro de 2012, após foram selecionados os cachos e bagas para fazer a crio-maceração a 5°C por 24 horas para depois iniciar a prensagem e vinificação, que é feita totalmente por gravidade. A fermentação alcoólica é feita com temperatura controlada a 16°C com leveduras selecionadas. Após a elaboração o vinho permaneceu por 4 meses em tanques de inox para completar sua evolução natural e ser filtrado e engarrafado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Análise visual – Coloração amarela com intensos reflexos esverdeados.

Análise olfativa – Aromas muito intensos que lembram frutas tropicais, como o maracujá e banana.

Análise gustativa – Elegante, jovem e refrescante. Com boa acidez e persistência.

Serviço – 10°C.

Harmonização – Carpaccio, queijo de cabra, peixes com molhos cítricos e culinária japonesa.

LUIZ
ARGENTA
VINHOS e ESPUMANTE

Prova no Circuito Brasileiro de Degustação, etapa de Curitiba, em 08/04/2013.