

[http://www.vinicampos.com.br/produto\\_selecionado.php?id\\_produto=3](http://www.vinicampos.com.br/produto_selecionado.php?id_produto=3)



## CAMPOS NOVOS

### Lorena

Vinho Branco de Mesa Seco. De cor clara com reflexos verdes brilhantes. Muito fresco e frutado, agradável na boca, apresenta um elegante bouquet a flores brancas, cítricos e frutas tropicais com bom equilíbrio entre álcool e acidez e boa persistência.

Este vinho possui os aromas típicos de um varietal, como maçãs verdes e amêndoas.

## Lorena

### Origem

A cultivar de uva branca BRS Lorena foi lançada pela Embrapa Uva e Vinho em 2001. É uma cultivar que apresenta alta produtividade, mosto rico em açúcar e acidez relativamente alta. Originária do cruzamento Malvasia Bianca x Seyval, herdou desta última as características de resistência às doenças fúngicas, em especial ao míldio e às podridões do cacho. Além de bem adaptada às condições ambientais do sul do Brasil, mostrou bom comportamento também nas regiões Centro-Oeste e Nordeste do país.

### Características do vinho

Apresenta ótima limpidez e sanidade, de coloração amarelo palha com reflexos dourados e excelente vivacidade. Aromas delicados e intensos, com caráter moscatel, destacando-se notas florais e ervas de quintal, lembrando lavanda. Proporciona um ataque encantador, com ótimo volume de boca e persistência retro-gustativa satisfatória.

### Harmonização

Harmoniza com peixes gordurosos grelhados, frios, frutos do mar, massas com molhos médios, e levemente condimentados

### Temperatura ideal para servir:

A uma temperatura aproximada de 08° C.

(in <http://www.vinhosfardo.com.br/produtos/vmb/lorena>)

*Prova em 17/08/2013, acompanhados pelo Sr. Fernando Piroli, Presidente da Vinicampos - Vinhos Finos de Altitude, em Campos Novos/SC.*