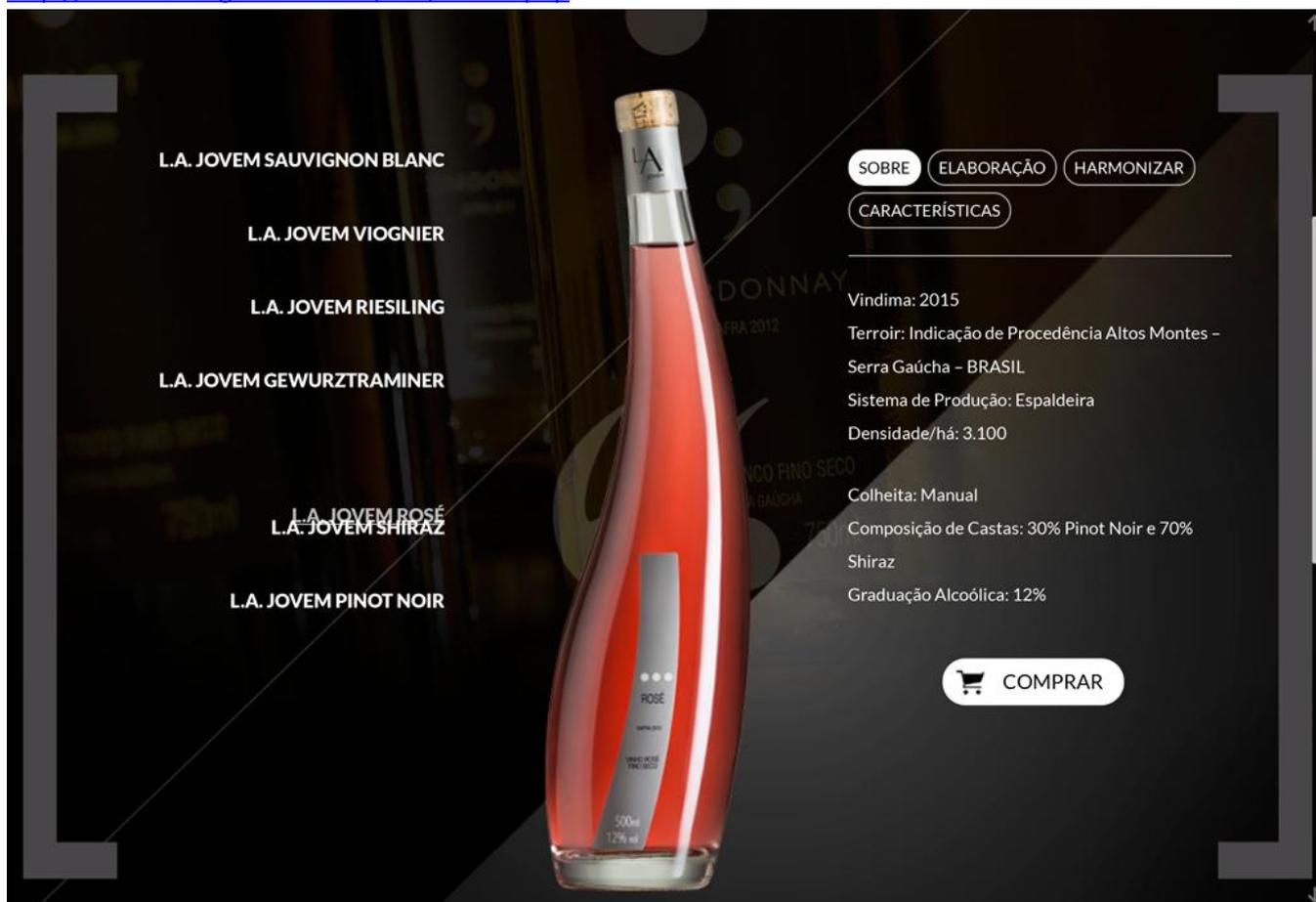


<http://www.luizargenta.com.br/site/vinhos.php>



L.A. JOVEM SAUVIGNON BLANC

L.A. JOVEM VIOGNIER

L.A. JOVEM RIESLING

L.A. JOVEM GEWURZTRAMINER

L.A. JOVEM ROSÉ

L.A. JOVEM SHIRAZ

L.A. JOVEM PINOT NOIR

SOBRE **ELABORAÇÃO** **HARMONIZAR**

CARACTERÍSTICAS

Vindima: 2015

Terroir: Indicação de Procedência Altos Montes – Serra Gaúcha – BRASIL

Sistema de Produção: Espaladeira

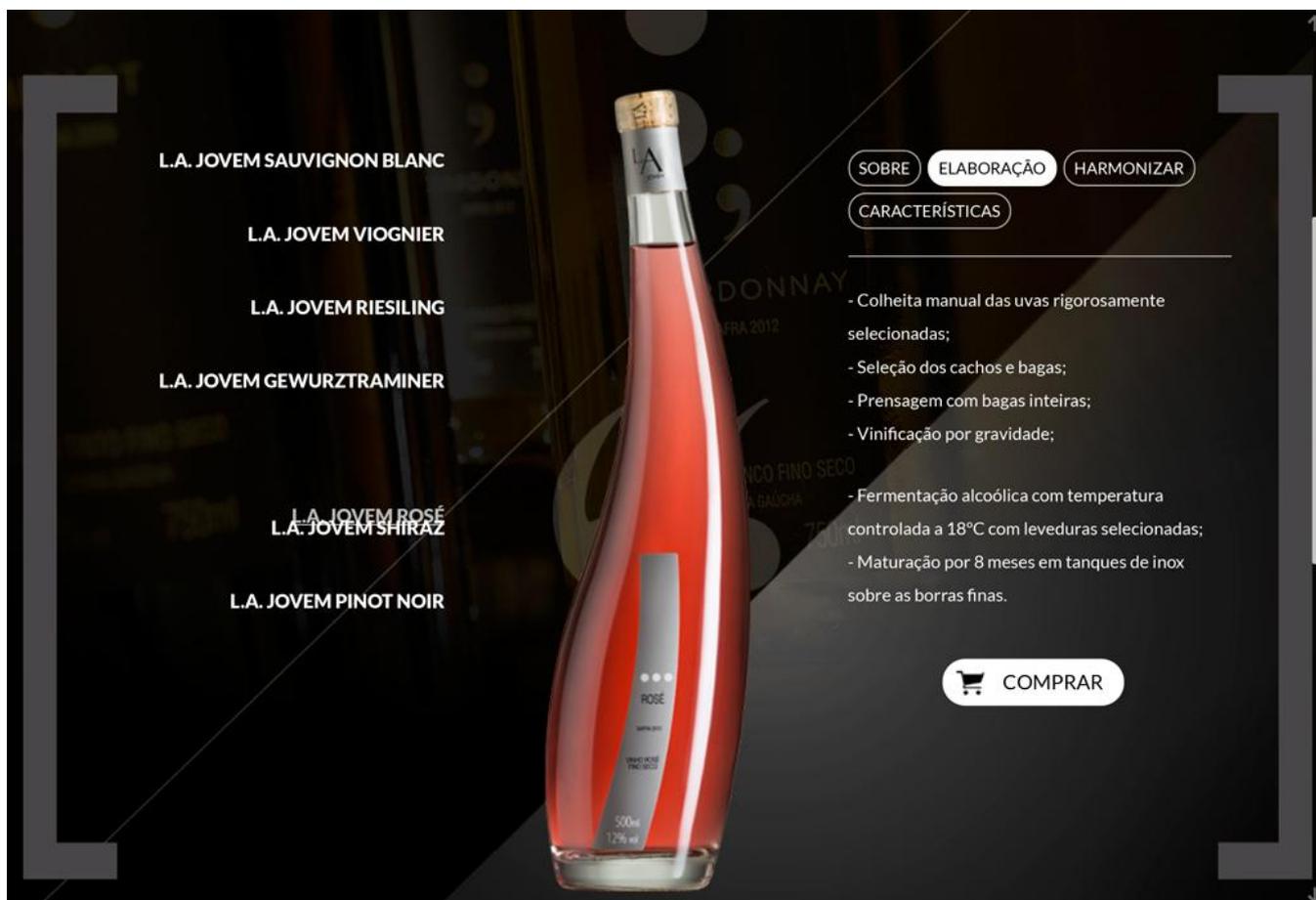
Densidade/há: 3.100

Colheita: Manual

Composição de Castas: 30% Pinot Noir e 70% Shiraz

Gradação Alcoólica: 12%

COMPRAR



L.A. JOVEM SAUVIGNON BLANC

L.A. JOVEM VIOGNIER

L.A. JOVEM RIESLING

L.A. JOVEM GEWURZTRAMINER

L.A. JOVEM ROSÉ

L.A. JOVEM SHIRAZ

L.A. JOVEM PINOT NOIR

SOBRE **ELABORAÇÃO** **HARMONIZAR**

CARACTERÍSTICAS

- Colheita manual das uvas rigorosamente selecionadas;
- Seleção dos cachos e bagas;
- Prensagem com bagas inteiras;
- Vinificação por gravidade;
- Fermentação alcoólica com temperatura controlada a 18°C com leveduras selecionadas;
- Maturação por 8 meses em tanques de inox sobre as borras finas.

COMPRAR



L.A. JOVEM SAUVIGNON BLANC

L.A. JOVEM VIOGNIER

L.A. JOVEM RIESLING

L.A. JOVEM GEWURZTRAMINER

L.A. JOVEM ROSÉ
L.A. JOVEM SHIRAZ

L.A. JOVEM PINOT NOIR

SOBRE ELABORAÇÃO HARMONIZAR

CARACTERÍSTICAS

Deve ser apreciado a uma temperatura entre 10°C. Perfeito para aperitivos de fim de tarde, desde bruschetas até um peixe frito.

COMPRAR



L.A. JOVEM SAUVIGNON BLANC

L.A. JOVEM VIOGNIER

L.A. JOVEM RIESLING

L.A. JOVEM GEWURZTRAMINER

L.A. JOVEM ROSÉ
L.A. JOVEM SHIRAZ

L.A. JOVEM PINOT NOIR

SOBRE ELABORAÇÃO HARMONIZAR

CARACTERÍSTICAS

Cor:
Vermelho cereja brilhante.

Aroma:
Apresenta uma grande diversidade de frutas: morango, cereja e framboesa, lembrando também flores vermelhas secas.

Sabor:
Equilibrado de média estrutura e retrogosto marcando intensamente o frutado.

COMPRAR

Safra 2015. Circuito Brasileiro de Degustação, Curitiba/PR 05/04/2016.