

<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: Altos Montes – Serra Gaúcha – BRASIL  
Sistema de Produção: Espaladeira  
Densidade/há: 3.100  
Colheita: Manual  
Composição de Castas: 100% Shiraz  
Graduação 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;  
- Seleção dos cachos e bagas;  
- Vinificação por gravidade;  
- Maceração carbônica, com as bagas inteiras e temperatura de 16°C;  
- Fermentação alcoólica com temperaturas de 20°C;  
- Engarrafamento no mesmo ano da safra.

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 12°C e 14°C. Este vinho acompanha massas, risotos leves e pratos não condimentados.

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:  
Apresenta uma coloração vermelho rubi, brilhante e límpido.

Aroma:  
Cereja madura, morango e framboesa.

Sabor:  
Acidez equilibrada, boa persistência e um leve frutado, com um retrogosto muito agradável.

COMPRAR

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