



VOLTAR

Início / Falernia Viognier 2014



Falernia Viognier 2014

REF: 191

R\$65,00

Este branco, 100% Viognier, apresenta coloração amarelo palha com reflexos esverdeados. Aroma de frutas tropicais, damasco e um toque de mel. Na boca apresenta uma boa complexidade e uma boa acidez, com notas cítricas e herbáceas. Um vinho único.

Harmonização: com aperitivos, peixe assado, saladas leves, queijos brancos, pizza de escarola, esfiha de queijo, torta de palmito, peito de frango grelhado com molho cítrico, mix de queijos e embutidos.

Curiosidades: A colheita é manual, a fermentação é em tanques de inox, com temperatura controlada. Passou 6 meses em contato com as borras finas para atingir uma maior complexidade.

Menos

Garrafas disponíveis

750 ml



Safra 2014. Expovinis Brasil 2017, São Paulo 06/06/2017.