



(<https://loja.vinicolaguaspari.com.br/home/>)

LOGIN E SENHA

(<https://loja.vinicolaguaspari.com.br/customer/account/login/>)

MINHA CONTA |

(<https://loja.vinicolaguaspari.com.br/customer/account/>)

MEU CARRINHO |

(<https://loja.vinicolaguaspari.com.br/checkout/cart/>)

VALE DA PEDRA - BRANCO



R\$82,00

QUANTIDADE

1

ADICIONAR AO CARRINHO

FICHA TÉCNICA

Safra: 2015

Uva: Sauvignon Blanc

Açúcar Residual: 0.38 g/l

Região: Esp. Sto. do Pinhal

Acidez: 6.15 g/l

pH: 3.50

Vinhedo: Vista da Vinícola

Álcool: 14.0%

Altitude do vinho: 875m

Corpo: Leve

CLIMA: Tropical de altitude, com chuvas no verão e seca no inverno. Temperatura média anual de 21,2°C (máxima de 33,9°C e mínima de 4,0°C). O inverno, época da colheita, registrou baixa precipitação, remanescente de um outono ameno, o que provocou uma boa combinação entre açúcar e acidez, fator essencial para que o vinho tenha frescor e equilíbrio.

VINIFICAÇÃO: Uvas colhidas manualmente e primeira seleção de cachos ainda nos vinhedos. Na vinícola, os cachos passam por prensagem direta, o que dá origem a um mosto. Este, após 48 horas sob temperatura baixa, é trasfegado para outro tanque de inox onde ocorre a fermentação alcoólica. Tudo com rígido controle de temperatura para a preservação dos aromas.

ANÁLISE SENSORIAL: Vinho de coloração verde-limão, aromas intensos e complexos de frutas cítricas, frutas tropicais e um leve toque floral. Em boca, apresenta excelente equilíbrio e persistência marcante.

Safra 2015. Jantar Vindouro/Guaspari em 19/10/2017.