

## VINHOS DO URUGUAI



Seleção e colheita das uvas manualmente e o processo de prensa direta das uvas. De aspecto brilhante cor amarela com reflexos prateados. Predominam aroma de frutas tropicais como abacaxi e maracujá. Em boca um equilíbrio perfeito com notas cítricas e o pomelo que junto com a boa acidez deixam um final agradável. Apenas 8mil garrafas na safra 2016.



### FICHA TÉCNICA

Linha	Filgueira Clássica
Tipo de vinho	Branco
Composição	50% Sauvignon Gris 50% Chardonnay
Safra	2016
Tempo de Guarda	2 a 3 anos
Teor alcoólico	13,5%
Harmonização	carnes brancas, queijo meia cura
Temperatura serviço	8°C a 10°C



Safra 2016. Jantar Terapia Bar Restaurante em 14/09/2018.