

DESDE 1987

LA CHARBONNADE

IMPORTADORA

3+



Catrala Gewurztraminer

Tipo: Vinho branco seco

Variedade: 100%
Gewurztraminer.

Origem: Valle de Casablanca - Chile.

Colheita: Colheita manual.

Vinificação: A fermentação alcoólica ocorre em barricas de aço inoxidável a uma temperatura entre 13° e 16°C por um período de 21 dias.

Envelhecimento: 5 meses em barricas de aço inoxidável em ambiente saturado com dióxido de carbono para evitar a oxidação.

Cor: Amarelo palha com tons esverdeados.

Aroma: Floral com toques de frutas cítricas.

Paladar: Leve, redondo, com boa acidez e refrescante.

Álcool: 14% vol.

Acidez total: 3,31 g/l.

Açúcar Residual: 1,61g/l.

Temperatura de Serviço: 8°C

Tempo de guarda: 3 a 4 anos.

Makonys Importação e Exportação Ltda. | Rua Severino Inocente Zini, 413 | Distrito Industrial
| Canela/RS | Fone: 54- 3282-4313 | CEP: 95680-000

Safra 2015. Jantar em 22/02/2019. Talheres Gastrô.