








SAUVIGNON BLANC

Vinho Fino Branco Seco

Elaborado a partir da uva Sauvignon Blanc, tem coloração amarelo palha e revela no olfato intensas notas tropicais, ervas frescas e um toque mineral. Em boca apresenta deliciosa textura e um final refrescante e muito persistente.

Ficha Técnica

| | |
|---|--|
|  | Região São Joaquim/Serra Catarinense |
|  | Variedade Sauvignon Blanc |
|  | Volume 750ml |
|  | Teor Alcoólico 12,5% |
|  | pH 3,2 |
|  | Acidez total 7,0 g/L |
|  | Açúcar residual 1,5 g/L |

| | |
|---|---|
|  | Clima Temperado, com verões frescos e invernos rigorosos. |
|  | Solo Franco argiloso com afloramentos rochosos, originário do Basalto. |
|  | Elaboração Prensagem direta em prensa pneumática, decantação do mosto a frio, fermentação em tanques inox com temperatura controlada. Não sofre fermentação malolática para melhor preservação do seu frescor. Longo estágio sobre as borras finas das leveduras. |
|  | Temperatura de Serviço 9 a 12°C |
|  | Produto Vegano Métodos de autoclarificação natural, livre de produtos de origem animal. |

Harmonização

Um vinho que harmoniza muito bem com saladas, ceviches, ostras ou mexilhões, excelente com Sushi e Sashimi.

Safrá 2017. Jantar em 23/07/2019. Vindouro/Rootstock.