

LINHA JOVEM

GREEN

UVAS: GLERA, VIOGNIER, RIESLING, SAUVIGNON BLANC

SAFRA: NÃO SAFRADO

PRODUÇÃO 8.000 KG/HA

ELABORAÇÃO

COLHEITA MANUAL DURANTE A MANHÃ COM SELEÇÃO DE UVAS.
PASSAGEM DE 12 HORAS EM CÂMARA FRIA 8°C.
PRENSAGEM. LIMPEZA PRÉVIA DO MOSTO
ADIÇÃO DE LEVEDURAS SELECIONADAS E FERMENTAÇÃO A 15°C.
APÓS, PERMANECEU 4 MESES SOBRE AS BORRAS NOBRES
SEGUIDOS DE ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA, PROTÉICA,
FILTRAÇÃO E ENGARRAFAMENTO.

TEOR ALCOÓLICO: 10,5%

DURAÇÃO DA FERMENTAÇÃO: 12 DIAS

TEMPERATURA DA FERMENTAÇÃO: 15°C

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: 0%

AÇÚCAR RESIDUAL: 3,8 G/L

ACIDEZ TOTAL: 6,9 G/L

PH: 3,12

DEGUSTAÇÃO

COLORAÇÃO AMARELO ESVERDEADO. AROMAS DE FRUTAS
CÍTRICAS COMO ABACAXI E LIMÃO COM TOQUE VEGETAL.
NO PALADAR, MOSTRA-SE LEVE, AROMÁTICO E
COM FINAL MUITO REFRESCANTE.

GASTRONOMIA

PETISCOS DE FRUTOS DO MAR, PEIXES GRELHADOS.
IDEAL PARA REFRESCAR MOMENTOS NA PISCINA OU BEIRA DA PRAIA.



Safra. Vinícola Viapiana em 01/09/2019. Flores da Cunha/RS.