

<http://www.casaventurini.com.br/produtos/sauvignon-blanc/5/>



Sauvignon Blanc

SOBRE

Na ousadia do Arlequim está o encanto do riso fácil. Na sua despretensiosa sedução encontra-se amor envolvente Alma nova que busca um espelho para refletir intensa folia.

ORIGEM

Casa Venturini Vinhos e Espumante - Flores da Cunha - RS

CATEGORIA

Vinho Branco Fino Seco

VARIEDADE

Sauvignon Blanc cultivada na região de Campos de cima da Serra - RS

MÉTODO DE ELABORAÇÃO

Desengace e leve esmagamento, maceração durante 1 hora e 30 minutos. Após foi prensado e separado o mosto flor para início da déboubage. A fermentação alcoólica ocorreu em tanques de inox, com temperatura controlada e uso de leveduras selecionadas. Sem fermentação malolática.

MATURAÇÃO

Em tanques de inox.

ASPECTO

Límpido e brilhante.

COR

Amarelo palha

AROMA

Notas herbáceas lembrando ervas finas, grama cortada, pimentão e broto de tomate.

PALADAR

Ataque ácido com corpo equilibrado, muito refrescante.

HARMONIZAÇÕES

Acompanham carnes brancas, frutos do mar, saladas, massas e queijos leves.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

8° a 10° graus

APRESENTAÇÃO

Garrafas de 750 ml (cx. com 6 unidades)

PREMIAÇÕES

Wines of Brazil Awards 2020 - Sauvignon Blanc 2018 Medalha Gold

Wines of Brazil Awards 2020 - Sauvignon Blanc 2019 Medalha Gold

Safra 2017. Almoço em 29/11/2020.