











VINHO BRANCO



Gewurztraminer | Safra 2019 | Vinho Branco Fino Seco

-  **Uvas:** Gewurztraminer
-  **Teor Alcoólico:** 13.8%
-  **Cor:** Coloração amarelo palha com reflexos dourados.
-  **Aroma:** Exuberantes, destacam frutas brancas, lichia, pétalas de rosas e mel.
-  **Paladar:** Em boca, mantém a personalidade e fineza, com boa estrutura, acidez viva e equilibrada. Boa persistência com final longo e aveludado, destacando frutas brancas e delicado retorno floral.
-  **Informações gerais:** Elaborados com uvas colhidas no início de março, com baixa produção por planta, apenas com o mosto flor e fermentado em tanques de aço inox, com controle de temperatura. Estagiou por cinco meses sobre as leveduras, amentando a sua complexidade e estrutura. Para preservar ao máximo as características varietais, não foi estabilizado e nem filtrado.
-  **Harmonização:** Frutos do mar, peixes de sabor suave, risotos e massas à base de queijos e surpreendente com pratos da culinária oriental.
-  **Consumir preferencialmente:** 09º a 11ºC

Premiações:

Guia Adega 18.19 | Melhor Blend Branco | 91 | Safra: 2017
 Descorchados 2018 | Melhor Gewurztraminer | 91 | Safra 2018
 Wine Of Brazil Awards 19 | Gold | 89,4 | Safra 2018
 Grande Prova de Vinhos do Brasil 19 | Duplo Ouro, Campeão | 92 | Safra 2018

Safra 2018. Jantar em 25/08/2021. Pantucci Trattoria.