

<https://www.spacciorar.com.br/produto/itg-120080002/vinho-rar-collezione-viognier>



RAR COLLEZIONE VIOGNIER

Vinho branco seco de clima frio, de uma variedade bem floral, Viognier plantado a 1000 metros de altitude, na região de Campos de Cima da Serra/RS. Este vinho apresenta tonalidade amarelo-dourado, alta complexidade aromática, boa cremosidade e acidez refrescante e equilibrada.

VINHA

Região: Campos de Cima da Serra - RS
Solo: Argiloso de topografia de planalto
Clima: Temperado, frio e úmido
Variedades: Viognier
Colheita: Manual e seletiva

VINIFICAÇÃO

Seleção dos cachos em mesa selecionadora; Desengace total dos cachos, sem esmagamento; Maceração pelicular a frio, por 5 horas, em prensa pneumática totalmente inertizada; Prensagem, Rápida e em ambiente redutivo estrito, em prensa pneumática; Clarificação estática do mosto flor, a frio; Fermentação alcoólica em barrica de carvalho francês a uma temperatura controlada de 15°C; Depois da fermentação alcoólica o vinho permaneceu por um total de 12 meses em bâtonnage das borras finas nas barricas; Estabilização tartárica estática a frio, seguida de filtração e engarrafamento

ANÁLISE SENSORIAL

Visão: Apresenta-se límpido com tonalidade de cor que vai do amarelo-esverdeado ao amarelo-palha.
Olfato: Possui uma marcante intensidade aromática, com notas florais e elegantes notas de madeira.
Gosto: Apresenta boa cremosidade, acidez equilibrada e retrogosto prolongado.

HARMONIZAÇÃO

Ideal como aperitivo, é o companheiro ideal de peixes, frutos do mar e mariscos, comida japonesa e culinária caíçara. Para uma boa harmonização também são indicadas pizzas, carnes brancas de molhos brandos e queijos de massa mole.

TEMPERATURA IDEAL: 10°C A 12°C

Safra 2020. Jantar em 04/03/2022. Vino Nobile.