



FAMÍLIA
DAVO



Sauvignon Blanc

2021

750 ml

ORIGEM: São Gonçalo do Sapucaí - MG

PRODUTO: Vinho Fino Branco Seco Sauvignon Blanc

SAFRA: 2021

TIPO DE UVA: Sauvignon Blanc

GRAU ALCOÓLICO: 13,75%

ALTITUDE: 900 m

TIPO DE SOLO: Latossolo vermelho com textura argilosa, fase cerrado, relevo plano e suave ondulado

CLIMA: Temperado quente

SISTEMA DE CONDUÇÃO: Espaladeira

PRODUÇÃO: 2,0 kg por planta.

ÉPOCA DA COLHEITA: Junho

COLHEITA: Manual com seleção de cachos em caixas de 18 kg perfuradas

ESMAGAMENTO: Prensagem direta de uvas inteiras

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA: Aço inox com controle de temperatura

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: Não

NÚMERO DE GARRAFAS: 4000

LOTE: Único

ESTILO: Vinho branco aromático e refrescante

HARMONIZAÇÃO: Vinho gastronômico e de fácil harmonização, combinando com saladas, queijos frescos, especialmente de cabra, peixes e aves.

Servir refrigerado de 5 a 6°C.

DESCRIÇÃO:

COR: Amarelo palha verdeal, límpido e brilhante

AROMA: Toques de broto de tomate, aspargos e maracujá

SABOR: Ótima acidez, vinho leve e refrescante, com bom corpo, retrogosto longo e confirmação de aromas.

R\$ 163,00 und.

www.hotelevinicoladavo.com.br/produtos/sauvignon-blanc/3836

Safra 2021. Wine Trade Fair/SP, 10 a 12/05/2022.