

<https://r1vinhos.com.br/vinho-paso-a-paso-inmemorial-blend-branco-750ml.html>



Paso A Paso Inmemorial Blend Branco

PRODUÇÃO: 5.000 garrafas.

PAÍS/REGIÃO: Argentina/San Martín, Mendoza

UVAS: : 50% Criolla Grande, 25% Moscatel Rosado, 13% Pedro Gimenez, 12% Torrontés.

SAFRA: 2019.

VISUAL: Cor amarelo palha com nuances douradas.

OLFATIVA: Os aromas remetem a flores, lichia, uva branca, atemóia, abacaxi, frutas cítricas doces.

GUSTATIVA: Em boca possui acidez elevada, rusticidade, taninos leves e boa persistência.

TEOR ALCOÓLICO: 11,9%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16° a 18°C.

ELABORAÇÃO: maceração pré-fermentativa de 20 dias (as variedades brancas com casca), cofermentação das 4 variedades, metade das uvas com casca, leveduras nativas, maloláctica parcial.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: "Foi tão remoto o tempo que não é possível recordar quando começou..." A Paso a Paso é um projeto dos Agrônomos e Enólogos Sebastián Bisole e Norberto Páez, inspirados nos processos de produção antiga de vinhos. Os vinhos da Paso a Paso trazem uvas crioulas argentinas de maneira natural, bruta, sem maquiagem. Vinho em sua forma plena e apaixonante, que se transformam em blends únicos e irrepetíveis.

Safra 2019. 8ª EXPOVINHOS CURITIBA em 29/07/2022.