

VINHO BRANCO INDÓMITA LATE HARVEST

| País de Origem | Chile |
|----------------|---|
| Região | Valle de Casablanca |
| Produtor | Viña Indómita |
| Safra | 2022 |
| Castas | 50% Gewurtraminer 50% Sauvignon Blanc |
| Temp. Serviço | 15°C |
| Guarda | 10 anos |
| Harmonização | Sobremesas Frutas Aperitivos |
| Análises | Álcool: 12,30% PH: 3,41 Acidez: 4,11g/l Açúcares totais: 71,03g/l |
| Vinificação | As uvas foram colhidas muito tarde, a fim de esperar uma grande concentração (através de desidratação) de açúcares e ácidos. A fermentação se produziu de forma natural (sem levedura) a 15°C. |
| Notas de Prova | É um vinho com essência perfumada e doce, assim como o Sauvignon Blanc é fresco e com boa acidez. A chave deste vinho é uma combinação sedutora de aromas florais, doces (como pinha madura, melão confitado e pêssego) e o paladar |

delicioso.



Cód. 21812

www.barrinhas.com.br | f barrinhas | importadorabarrrinhas | 21 98104-0474 | atendimento@barrinhas.com.br

é profundo, denso, potente. Mostra uma austeridade inicial, porém demonstra mais tarde uma rica cor mel, profundo, elegante doce e