

ESTATE PREMIUM SAUVIGNON BLANC

MENDOZA · ARGENTINA

As uvas são colhidas manualmente, parcela a parcela, com dois pontos de maturação diferentes. A primeira colheita visa aproveitar o pico da expressão aromática e a elevada acidez natural, já a segunda contribui para o caráter frutado e volume de boca.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Alta Vista

UVAS

Sauvignon Blanc

SAFRA

2023

SOLO

aluvial, pedregoso, areno-calcário

TEOR
ALCOÓLICO

12,5%

SERVIÇO

08°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

queijo de cabra, queijos frescos, frutos do mar, peixes magros, saladas, vegetais verdes, pratos com ervas frescas e cítricos, aperitivos leves e comida levemente picante;

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente em duas datas diferentes: para aproveitar o pico da expressão aromática e a elevada acidez natural na primeira e para obter volume de boca e notas frutadas na segunda.
- ◆ prensagem suave e estabilização do mosto por uma semana enriquecendo com precursores aromáticos;
- ◆ fermentação alcoólica a baixa temperatura;
- ◆ terminada a fermentação, o vinho repousa sobre as borras para seu enriquecimento em aromas e untuosidade. Após esse período procede-se a clarificação, filtração e engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Cor: amarelo pálido, límpido e brilhante;

Aroma: no nariz, apresenta aromas de frutas tropicais como papaya e maracujá, além de certas notas vegetais que remetem a aspargos.

Sabor: na boca é refrescante, ágil e de textura fluida. Termina com notas cítricas que recordam a limão confitado;