

MENADE SAUVIGNON BLANC

RUEDA · ESPANHA

De viticultura natural orgânica certificada, é uma variedade forânea adaptada há décadas ao clima e aos solos de Rueda, que entrega um vinho expressivo e mineral. A fermentação se dá em tanques de aço inoxidável a 18-22°C, com leveduras naturais, e o vinho permanece breve período sobre as borras finas antes do engarrafamento. De cor amarelo-palha claro com reflexos esverdeados, límpido e brilhante, exibe aroma fresco e expressivo, com cítricos (limão, grapefruit), frutas tropicais delicadas (maracujá e lichia), maçã verde e pera, sobre nuances herbais de folha de tomate e grama recém-cortada. Na boca é vibrante e preciso, de acidez viva, com final refrescante, limpo e persistente.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Vinho Branco

PRODUTOR

Menade

UVAS

Sauvignon Blanc

SAFRA

2023

TEOR

ALCOÓLICO

14%

SERVIÇO

10%

DISPONÍVEL

750 ml, 1500

ml

(Magnum)

HARMONIZAÇÃO

peixes, frutos do mar,
mariscos, cozinha
mediterrânea, cozinha
oriental, queijos,
aves, saladas,

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita manual e uvas cuidadosamente selecionadas;
- ◆ Fermentação em tanques de aço inoxidável, com temperatura controlada de 18-22°C, com leveduras naturais para alcançar a máxima expressão do terroir;
- ◆ após a fermentação alcoólica, permanece sobre suas finas borras
- ◆ estabilização a frio;
- ◆ engarrafamento;

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo-palha claro, com reflexos esverdeados, límpido e brilhante.

Aroma: intensidade média a média-alta, muito fresca e expressiva. Destacam-se notas de frutas cítricas (limão, grapefruit), frutas tropicais delicadas (maracujá e lichia), maçã verde e pera. O conjunto é complementado por nuances herbais elegantes — folha de tomate, ervas frescas e grama recém-cortada com leve traço mineral.

Sabor: com acidez viva e bem integrada. Em boca é vibrante e preciso, confirmando os aromas cítricos e herbais. Final refrescante, limpo e persistente, com sensação crocante e marcada frescura.