

MENADE SAUVIGNON DULCE

RUEDA · ESPANHA

O vinho doce da família Menade, de viticultura natural orgânica certificada, também elaborado com Sauvignon Blanc. A fermentação alcoólica ocorre em aço inoxidável a 18-22°C, com leveduras naturais, sendo interrompida pela redução da temperatura quando o vinho atinge equilíbrio entre teor alcoólico e açúcar residual (cerca de 11% e 60 g/L). Busca-se um vinho guloso, porém fresco e com acidez, para aperitivo ou sobremesa. De cor amarelo-palha brilhante com reflexos dourados suaves, o aroma é intenso e sedutor, com frutas tropicais maduras, cítricos doces, pêssego e maçã madura. Doce e equilibrado em boca, sustentado por acidez viva, com final persistente, fresco e elegante.



TIPO
Vinho Branco

PRODUTOR
Menade

UVAS
Sauvignon Blanc

SAFRA
2023

TEOR ALCOÓLICO 11%
SERVIÇO 08°C

DISPONÍVEL
500ml

HARMONIZAÇÃO
foie gras, queijos,
sobremesas, entradas com
toque agridoce, frutas,

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; mas é interrompida pela redução da temperatura quando o vinho atinge uma relação equilibrada entre teor alcoólico e açúcar residual;
- ◆ estabilização a frio;
- ◆ engarrafamento;

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo-palha brilhante, com reflexos dourados suaves

Aroma: intenso e sedutor. Evidenciam-se notas de frutas tropicais maduras (maracujá, manga), cítricos doces (casca de laranja, lima), pêssego e maçã madura. Nuances florais delicadas e um leve toque herbáceo típico do Sauvignon Blanc acrescentam frescor e equilíbrio.

Sabor: Doce, porém equilibrado, sustentado por acidez viva que evita qualquer sensação de peso. Boca macia, envolvente e muito aromática, com repetição das frutas tropicais e cítricas. Final persistente, fresco e elegante, deixando uma agradável sensação frutada.