

GRAN RESERVA SAUVIGNON BLANC

ACONCAGUA · CHILE

Este Sauvignon Blanc cheio de pureza frutada, vinificado em tanques de aço inoxidável. No nariz, é repleto de notas florais e de frutas cítricas e também mostra um leve toque herbáceo. Na boca é um branco vibrante, com acidez acertada e um final longo e saboroso, com sugestão de casca de limão e notas minerais.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Viña Tarapacá

UVAS

Sauvignon Blanc

SAFRA

2024

SOLO

série “Lo Vásquez”, localizada na Cordilheira da Costa, apresenta solos derivados de rocha granítica em diferentes estágios de meteorização, com presença de quartzo em alguns setores.

TEOR
ALCOÓLICO
13%

SERVIÇO
08°C

DISPONÍVEL
750 ml

HARMONIZAÇÃO

aperitivos, salmão defumado, sushis, carnes brancas, queijos como o gruyere, edam ou brie.

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente;
- ◆ parte da uva foi prensada imediatamente e outra parte passou por maceração pelicular durante 6 horas;
- ◆ decantação a frio (12 °C) entre 24 e 48 horas;
- ◆ fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável por aproximadamente 25 dias a temperaturas mantidas em torno de 12 °C;
- ◆ esse vinho não passou por barricas e não teve fermentação maloláctica, mantendo assim o caráter frutado da uva;
- ◆ estabilização e engarrafamento;

NOTAS DE PROVA

Cor: amarelo pálido com reflexos esverdeados;

Aroma: De boa intensidade, fresco, floral e frutado. Destacam-se aromas herbáceos e florais, como lavanda e grama recém-cortada, acompanhados por marcantes notas cítricas, como toranja e flor de maracujá. Nesta safra, a mineralidade desempenha papel central, sustentando e integrando os demais aromas.

Sabor: intenso, fresco, vibrante, equilibrado e suculento. De volume médio, com acidez refrescante e final longo, marcado por notas cítricas e herbais.