

LATE HARVEST

VALE DO MAIPO, CASABLANCA E SAN ANTONIO-LEYDA · CHILE

Este vinho doce é intenso e complexo, repleto de camadas, com notas florais, frutadas, além de nuances de caramelo e mel. Na boca é fresco, untuoso e persistente, com um gostoso toque de damasco. Combina várias uvas, que mudam conforme a safra, e engrandece sobremesas à base de frutas e queijos azuis.



CATEGORIA

Sobremesa

TIPO

Doce

PRODUTOR

Viña Tarapacá

UVAS

Sauvignon Blanc, Viognier, Sémillon e Gewürztramine

SAFRA

2022

TEOR

ALCOÓLICO

12%

SERVIÇO

08°C

DISPONÍVEL

500ml

HARMONIZAÇÃO

com um nível de açúcar elevado e grande frescor, recomendamos harmonizá-lo com torta de frutas, como: laranja, figo, framboesa. Ideal também com profiteroles, queijos azuis, frutas carnosas, castanhas torradas;

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita manual das uvas sobrematuradas. Cada variedade foi colhida separadamente em seu ponto ideal de maturação;
- ◆ fermentação alcoólica a temperatura controlada, em torno de 13-14 °C, por 14 dias;
- ◆ a fermentação maloláctica foi realizada em contato com a madeira para ressaltar o caráter frutado;
- ◆ estabilização e engarrafamento;

NOTAS DE PROVA

Cor: amarelo claro com reflexos esverdeados;

Aroma: repleto de camadas, combinando notas florais (rosa e jasmim), de papaia e pêssego, além de nuances de caramelo e mel;

Sabor: um vinho doce, intenso. Na boca é fresco, untuoso e persistente, com um gostoso toque de damasco;