

LEÓN SAUVIGNON BLANC

VALE CENTRAL · CHILE

Sua fermentação em baixa temperatura preserva os aromas típicos da Sauvignon Blanc. Destacam-se as notas de frutas cítricas no nariz. Saboroso, muito refrescante e puro, este vinho branco mostra um leve toque cítrico no final de boca.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Viña Tarapacá

UVAS

Sauvignon Blanc

SAFRA

2025

TEOR

ALCOÓLICO

12,5%

SERVIÇO

08°C

DISPONÍVEL

187 ml, 750
ml

HARMONIZAÇÃO

Saladas, ceviche, peixes,
carnes brancas.

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita noturna evitando a oxidação;
- ◆ prensagem suave seguida por clarificação;
- ◆ fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável a temperatura em torno de 14 °C por aproximadamente 15-20 dias;
- ◆ estabilização e engarrafamento;

NOTAS DE PROVA

Cor: amarelo brilhante com reflexos esverdeados.

Aroma: sua fermentação em baixa temperatura preserva os aromas típicos da Sauvignon Blanc. Destacam-se as notas de frutas cítricas no nariz.

Sabor: saboroso, muito refrescante e puro, este vinho branco mostra um leve toque cítrico no final de boca.