

VARIETAL PINOT GRIGIO BIODIVERSIDADE

D. O. CHILE · CHILE

Com grande intensidade aromática, mistura notas cítricas frescas com aromas de damasco maduro e suaves toques florais. Um vinho com marcada acidez, o que lhe confere um agradável frescor.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Viña Tarapacá

UVAS

Pinot Grigio

SAFRA

2025

TEOR

ALCOÓLICO

12,5%

SERVIÇO

08°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Carnes brancas, peixes como salmão ou atum, massas com molhos cremosos. Harmoniza muito bem com diferentes tipos de queijos.

VINIFICAÇÃO

- ◆ as uvas foram colhidas à noite, a baixas temperaturas, para evitar a oxidação e perda de aromas. Posteriormente, foram submetidas a uma breve prensagem e decantação.
- ◆ a fermentação alcoólica ocorreu a baixas temperaturas (11°C), durante 15-20 dias, o que permitiu manter a tipicidade varietal.
- ◆ este vinho não passa por fermentação maloláctica, preservando assim a sua acidez refrescante.

NOTAS DE PROVA

Cor: amarelo claro com tons esverdeados.

Aroma: com grande intensidade aromática, mistura notas cítricas frescas com aromas de damasco maduro e suaves toques florais.

Sabor: um vinho com marcada acidez, o que lhe confere um agradável frescor.