

SB / SAUVIGNON BLANC

BRANCO / SAFRA 2020

Este vinho foi elaborado com uvas Sauvignon Blanc colhidas a mão em nosso vinhedo, localizado a 1.150 metros acima do nível do mar e cujo traço geográfico fundamental é a amenidade do microclima tropical de altitude. Parte das uvas passou por maceração pelicular pré-fermentativa a frio, resultando em um vinho harmonioso, equilibrado e com personalidade.



ASPECTOS TÉCNICOS

TEOR ALCOÓLICO

12,7%

COMPOSIÇÃO

100% de uvas Sauvignon Blanc

Tempo fermentação
alcoólica: 15 dias

Temperatura fermentação
alcoólica: 16°C a 18°C

ASPECTOS SENSORIAIS

VISUAL

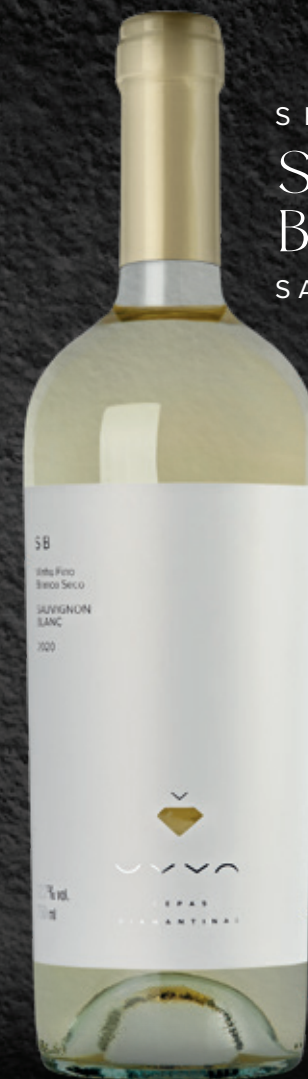
Amarelo palha,
com tons esverdeados,
límpido e brilhante.

OLFATIVO

Notas aromáticas de pera,
broto de tomate e toques
sutis de maracujá, grama
cortada e floral.

GUSTATIVO

Acidez viva e refrescante.
Retrogosto que remete a frutas
brancas, um toque mineral
e de boa persistência.



S B
SAUVIGNON
BLANC
SAFRA 2020

