VIOGNIER

BRANCO / SAFRA 2024

Elaborado com uvas de um vinhedo a 1.280 metros acima do nível do mar, onde o microclima tropical de altitude resulta em pureza e vivacidade, este vinho 100% Viognier revela um perfil fresco, equilibrado e delicado. Uma expressão notável deste varietal tão significativo ao mundo dos vinhos brancos.

O lançamento desse novo vinho representa um marco estratégico para a vinícola — tanto pela inovação do fechamento em screw cap quanto pela exploração de um novo terroir e variedade.

ASPECTOS TÉCNICOS

TEOR ALCOÓLICO

13%

COMPOSIÇÃO

100% Viognier

Tempo de fermentação alcoólica: 25 dias

Temperatura fermentação alcoólica: 15ºC a 17ºC

ASPECTOS SENSORIAIS

VISUAL

Amarelo com toques esverdeados, límpido e brilhante.

OLFATIVO

Notas aromáticas de flores brancas, um toque mineral e nuances de frutas brancas.

GUSTATIVO

Acidez viva e equilibrada. Retrogosto com notas que remetem a frutas brancas, com final persistente e refrescante.