SB / SAUVIGNON BLANC

BRANCO / SAFRA 2025

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

12,9%

COMPOSIÇÃO

100% Sauvignon Blanc

Tempo fermentação alcoólica: 15 dias

Temperatura fermentação alcoólica: 16ºC a 18ºC

ASPECTOS SENSORIAIS

VISUAL

Amarelo palha límpido e brilhante.

OLFATIVO

Aroma de perfil mineral, com notas de frutas tropicais e brancas, nuances florais e um toque singular de broto de tomate.

GUSTATIVO

Acidez integrada, com um toque mineral e boa persistência.