

VINHO BRANCO INDÓMITA GRAN RESERVA SAUVIGNON BLANC

País de Origem	Chile	
Região	Valle de Casablanca	
Produtor	Viña Indómita	
Safra	2021	
Castas	Sauvignon Blanc	
Temp. Serviço	8 a 10°C	
Guarda	4 anos	
Harmonização	Ostras Comida oriental Salmão marinado	
Análises	Álcool: 12,50%	PH: 3,06
	Acidez: 4,99g/l	Açúcares totais: 2,44g/l
Barrica	3 meses em barricas de carvalho usadas.	
Vinificação	O Valle de Casablanca possui micro clima ideal para amadurecimento do Sauvignon Blanc. As uvas são colhidas manualmente e levadas imediatamente para a adega para manter o frescor. O mosto foi posta para macerar em baixa temperatura durante 6 horas. A fermentação ocorreu em tanques de aço inoxidável 13-15°C.	

Notas de Prova Coloração verde limão, com aromas de perfumes de toranja, maçã verde, notas florais como jasmim, ervas frescas e o toque clássico de aspargos. Possui ótima acidez que o torna muito gastronômico. De corpo leve e bem frutado é ótimo para aperitivos, queijos leves e principalmente comida oriental.



Cód. 21813