

VINHO BRANCO LE GRANCE CAPARZO IGT

País de Origem	Itália
Região	Toscana
Produtor	Caparzo
Safra	2017
Castas	Sauvignon Blanc Chardonnay Traminier
Temp. Serviço	10 a 12°C
Guarda	8 anos
Harmonização	Pratos com peixe Carnes brancas Comida Japonesa
Análises	Álcool: 13,38% Acidez: 3,95g/l Açúcares Totais: 1,10g/l
Barrica	6 a 12 meses em barris de carvalho francês.
Vinificação	O Le Grance é uma experiência da Caparzo com uvas estrangeiras que resultou muito certo. Toda a colheita é manual em meados de agosto. As castas são imediatamente levadas para prensa pneumática e fermentadas separadamente. O final da fermentação da Chardonnay é feita em barricas de carvalho francês com batonnage.
Notas de Prova	De cor amarelo palha com ligeiras nuances douradas. Aroma de flores brancas, um toque especiado e de frutos secos. Na boca possui boa estrutura aliada a ótima acidez, papel que a sauvignon blanc exerce no corte. É um vinho muito gastronômico e com ótimo potencial de guarda
Prêmio	James Suckling: 92 pontos



Cód. 25603