



“Existem vinhos que são únicos, que não se repetem!

Por isso escolhemos este varietal de partida única para este momento especial que o torna irrepetível.”

SAUVIGNON BLANC

- Origem: Palmira, San Martín.
- Variedade: Sauvignon Blanc 100%.

-
- Condução: Parreira.
 - Vinificação: Para a vinificação do vinho Sauvignon Blanc, os cachos são desengaçados e prensados para obter o mosto flor para fazer a clarificação para menos de 100 NTU, antes da fermentação. A fermentação se faz a menos de 15 graus para assim preservar os aromas primários e secundários.
 - Álcool: 12.8% v/v.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

- **Cor:** Amarelo com reflexos esverdeados, límpido e brilhante.
- **Aroma:** Vinho fresco que apresenta aromas de frutas cítricas como grapefruit, lima e sutis notas de maçã verde, capim recém cortado e arruda.
- **Sabor:** De corpo médio com um final longo. Trata-se de um vinho elegante e complexo com uma acidez marcada porem equilibrada que lhe dá frescura.

Recomendamos consumir o vinho a uma temperatura entre 9° e 13° C

