

CAVE DO SOL

SAUVIGNON BLANC

Este Sauvignon Blanc é elaborado com uvas cultivadas na Serra Gaúcha.

No aspecto visual uma coloração delicadamente esverdeada, no olfato e no paladar, aromas que lembram frutas tropicais frescas, com sua acidez equilibrada e refrescante.

Vinificação

Seleção manual dos cachos, maceração da uva à frio por 12 horas, separação do mosto e fermentação alcoólica com leveduras selecionadas. Temperatura de fermentação controlada a 16°C. Estabilização, filtração e engarrafamento.

Análise sensorial

Visão: Coloração amarelo palha, com reflexos esverdeados.


Olfato: Notas delicadas de frutas tropicais frescas como goiaba, kiwi e pera.

Paladar: Acidez equilibrada e boa refrescância. Notas minerais características do varietal.




 Terroir
Serra Gaúcha

 Variedade
Sauvignon Blanc

 Temperatura de serviço para melhor experiência
8°C a 10°C

 Apresentação
750ml

 Harmonização:
Saladas frescas, peixes, aves, queijos cremosos como gruyère, brie e de cabra.

