

TARAPACÁ GRAN RESERVA SAUVIGNON BLANC

VALE DE SAN ANTONIO (LEYDA) · CHILE

Este Sauvignon Blanc é cheio de pureza frutada.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Viña Tarapacá

REGIÃO

Vale de San Antonio (Leyda)

UVAS

Sauvignon Blanc

SAFRA

2023

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

PH

3,27

ACIDEZ

TOTAL

7,41 g/L

AÇÚCAR

RESIDUAL

2 g/L

SERVIÇO

9 °C – 11 °C

HARMONIZAÇÃO

recomenda-se harmonizá-lo com salmão defumado, sushis, carnes brancas, queijos como o gruyere, edam ou brie.

VINIFICAÇÃO

As uvas provêm da série de solos Lo Vásquez, de origem granítica e textura franco argilo-arenosa.

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente
- ◆ parte da uva foi prensada imediatamente e outra parte passou por maceração pelicular durante 6 horas.
- ◆ decantação a frio (120C) entre 24 e 48 horas
- ◆ fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável por aproximadamente 25 dias a temperaturas mantidas em torno de 120C
- ◆ esse vinho não passou por barricas e não teve fermentação maloláctica, mantendo assim o caráter frutado da uva
- ◆ estabilização e engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. amarelo pálido com reflexos esverdeados

Aroma. no nariz é repleto de notas florais e de frutas cítricas, também mostra um leve herbáceo

Sabor. a boca é um branco vibrante, com acidez acertada e um final longo e saboroso, com sugestão de casca de limão e notas minerais.