

SB / SAUVIGNON BLANC

BRANCO / SAFRA 2023

Este vinho foi elaborado com uvas Sauvignon Blanc colhidas a mão em nosso vinhedo, localizado a 1.150 metros acima do nível do mar e cujo traço geográfico fundamental é a amenidade do microclima tropical de altitude. Parte das uvas passou por maceração pelicular pré-fermentativa a frio, resultando em um vinho harmonioso, equilibrado e com personalidade.



ASPECTOS TÉCNICOS

TEOR ALCOÓLICO

12,9%

COMPOSIÇÃO

100% Sauvignon Blanc

Tempo fermentação
alcoólica: 22 dias

Temperatura fermentação
alcoólica: 16°C a 18°C

ASPECTOS SENSORIAIS

VISUAL

Amarelo palha,
límpido e brilhante.

OLFATIVO

Notas aromáticas de
frutas brancas e tropicais,
broto de tomate, com
toques florais e minerais.

GUSTATIVO

Acidez viva e integrada,
com um toque mineral
e boa persistência.

Imagem ilustrativa



S B
SAUVIGNON
BLANC
SAFRA 2023

