

CASA SILVA COLECCIÓN SAUVIGNON BLANC

A Sauvignon Blanc teve suas origens no oeste da França, especialmente nas regiões do Vale do Loire e de Bordeaux. Por volta do século XVIII, cruzou com a Cabernet Franc para produzir a apreciada Cabernet Sauvignon. No século XIX, as plantações de Sauvignon Blanc em Bordeaux eram muitas vezes intercaladas com Sauvignon Vert - conhecida no Chile como Sauvignonasse -, bem como a Sauvignon Gris - uma mutação rosada da própria Sauvignon Blanc.



Vale de Colchagua - Chile



100% Sauvignon Blanc



Maceração durante 5 dias a 8°C. Fermentação alcoólica em cubas de inox durante 14 dias a 26°C.



Envelhece em tanques de aço inoxidável.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor brilhante, amarelo palha claro com toques esverdeados.



Notas florais, frutas tropicais e cítricas.



Em boca é refrescante, agradável, acidez equilibrada e longa persistência.



Temperatura de serviço entre 10°C a 12°C.



Peixe branco, aves, carne branca.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 2,78 g/l

Acidez Total: 3,36 g/l

PH: 3,43



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO