

VOLCANES RESERVA SAUVIGNON BLANC

Os vinhos provêm de vinhas que contêm solos vulcânicos e o nosso objetivo é garantir que todos os nossos produtos reflitam a mineralidade única de cada local. Os vinhedos estão localizados em diferentes vales do país com subsolos mais profundos e ricos em matéria vulcânica que ajudam a videira a suportar altas temperaturas, reter umidade e oferecer boa drenagem. O caráter vulcânico é um atributo que torna os vinhos mais vibrantes e ricos, com maior complexidade aromática e no paladar. A filosofia é produzir vinhos que reflitam esta origem única e cuidadosamente estudada e que apresentem a pureza das castas sem o uso excessivo de carvalho.



Vale de Leyda - Chile



100% Sauvignon Blanc



Colheita e seleção manual. Após desengace e moagem, as uvas e o seu sumo são depositados em cubas de inox, para maceração a frio durante 8 horas a temperaturas de 4°C a 6°C. Após a maceração, deixa-se o caldo fluir sem pressão, para outro tanque, enquanto as cascas são prensadas. A fermentação alcoólica ocorre em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas. Temperatura controlada entre 12°C a 15°C durante todo o processo. Terminada a fermentação, o vinho é armazenado em outro tanque, envelhecendo sobre suas borras finas, que são agitadas por meio do sistema de tambores.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarelo esverdeado é brilhante e limpo.



No aroma destacam-se notas de lima, toranja, raspa de limão, flores brancas e mineralidade, juntamente com toques de pimenta branca e ervas.



Na boca é fresco e espumante, com deliciosa acidez; é um vinho muito frutado, saboroso e elegante.



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



Harmoniza com carnes brancas, peixes, frutos do mar, saladas e massas com molhos suaves e queijos.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 3,09 g/l

Acidez Total: 6,56 g/l

PH: 3,26



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO