

CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA RESERVA D.O. PAREDONES - COSTA FRÍA 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



Armazenamento refrigerado durante 24 horas até alcançar 2°C. Seleção manual das uvas previamente prensadas inteiras. Retirada das borras por decantação natural, durante 24 horas a 15°C. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável de 13°C a 15°C durante 15 dias.



Envelhece 100% em tanques de aço inoxidável.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarelo pálido com tons esverdeados.



No nariz apresenta aroma fresco e poderoso.



Na boca é cítrico, com excelente acidez e notas de banana. Final longo e agradável.



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



Ideal para acompanhar frutos do mar, como ceviche, ostras e ouriço, pescados magros como corvina e linguado.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,30%

Açúcar: 2,69 g/l

Acidez Total: 4 g/l

PH: 3,16



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO