

FARO RESERVA SAUVIGNON BLANC

As uvas são provenientes do Vale Central do Chile, este vale contém microclimas e solos distintos que detém uma tipicidade única aos vinhos. A cordilheira dos Andes, depressão intermediária e o oceano pacífico, são grandes influenciadores deste vale, fornecendo características únicas de frescor, concentração e maturidade nas suas zonas distintas.



Vale Central - Chile



100% Sauvignon Blanc



A fermentação alcoólica ocorre em tanques de aço inoxidável por 15 dias a temperaturas de 12°C a 13°C. O armazenamento do vinho ocorre em tanques de aço inoxidável, com controle de temperatura de 15°C a 17°C, com trabalho com as borras 1 vez por semana. Revisão de análises (So2I, So2T, A.V., pH e AT) a cada 15 dias.

ANÁLISE SENSORIAL



Possui uma coloração amarelo pálido e brilhante com tons esverdeados.



O aroma apresenta uma intensa expressão mineral com frutas tropicais que lembram maracujá e goiaba, com delicadas notas cítricas.



É um vinho fresco e leve, de excelente acidez e um longo final.



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



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

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13%

Acidez Total: 6,70 g/l

Açúcar: 2,94 g/l

PH: 3,15



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO