

# 1752 GRAN TRADICIÓN

## 90% PETIT MANSENG - 10% VIOGNIER

A Bodega Cerro Chapeu lidera o desenvolvimento das exportações de vinhos do Uruguai, a região vinícola da América do Sul. As propriedades de Cerro Chapeu estão localizadas no ambiente mais puro, de acordo com os índices de sustentabilidade ambiental (ESI) das Universidades de Columbia e Yale. Localizado no departamento de Rivera, a 500 km ao norte de Montevidéu, na fronteira com o Brasil. A adega foi construída em 1997 dentro de uma colina para otimizar recursos e usar a gravidade para minimizar a intervenção no processo de vinificação.



Melilla, Montevidéu - Uruguai



90% Petit Manseng e 10% Viognier



Com castas excepcionalmente concentradas, este vinho é obtido após a fermentação em barris de carvalho por 6 meses. Com fermentos nativos selecionados.

### ANÁLISE SENSORIAL



Dourado intenso com nuances amarelas.



Aromas complexos de frutas cítricas e notas de ervas doces.



Longo e complexo no paladar.



Temperatura de serviço a 10°C.



Ideal para acompanhar um aperitivo de foie gras ou frutos do mar, e pratos principais de carnes brancas com molhos cremosos bem temperados.

### ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 3,4 g/l

Acidez Total: 7,17 g/l

PH: 3,5



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
**VINHOS do MUNDO**