

PINO DONCEL SAUVIGNON BLANC

Jumilla - Espanha



 Medalha de Ouro em "Berliner Wein Trophy 2020"
Medalha de Prata em "Concurso Mundial de Sauvignon 2018"

Em nosso desejo de inovar e criar novas experiências através do vinho, decidimos criar uma nova linha de produtos modernos, onde um vinho de casta Sauvignon Blanc muito aromático seria incluído. Atualmente possuímos 17 hectares de terra irrigada, originando um vinho branco cheio de aromas e nuances, um toque de ar fresco e renovado em relação à área branca tradicional.

 100% Sauvignon Blanc

Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 1,8 g/l


Acidez Total: 65,3 mEq/l


PH: 3,64

Vinificação: Colheita feita entre a última semana de agosto, maceração a frio com as peles por algumas horas e depois fermentado em cubas de inox a baixa temperatura. Sofre BATONAGE das suas borras por alguns meses antes de alcançar a garrafa.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor amarelo palha limpo e brilhante.

 Grande intensidade aromática muito complexo, combina notas de frutas frescas a aromas tropicais de matizes cítricos.

 Na boca tem uma entrada explosiva de sabores frutados. Sua amplitude e densidade combinados com uma boa acidez, mostram um equilíbrio perfeito.

Harmonização: Ideal com frutos do mar, peixe, arroz e saladas. Boa combinação com massas e até mesmo carnes brancas.

 Temperatura de serviço entre 7 °C à 9 °C

*Técnica de recolocar em suspensão as leveduras mortas que ficam depositadas no fundo do tanque ou barrica após a fermentação alcoólica, através da agitação do vinho, que tradicionalmente se faz com o uso de uma vara.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br