

FARO SAUVIGNON BLANC

Valle de Maule - Chile



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.

 100% Sauvignon Blanc

Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 2,03 g/l

Acidez Total: 95,5 g/l

PH: 2,84

Vinificação: Colhida no início de março. Fermentado entre 12°C e 14°C durante vinte dias para extrair os aromas típicos da variedade.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor amarelo brilhante com tons de verde.

 Aromas de lima, toranja, grosalla, com notas florais.

 Na boca é fresco e longo, refletindo os aromas.

Harmonização: Aperitivos, ceviches, frutos do mar e saladas.

 Temperatura de serviço entre 12°C a 13°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br