

Almadén

Sauvignon Blanc

Vinho branco da variedade Sauvignon Blanc, cultivada em vinhedos próprios localizados na região da Campanha. Este Sauvignon Blanc possui aromas tropicais e lembrança de folha de tomate no nariz e na boca, muito equilíbrio.



VINHA

Região	Campanha Central/RS
Solo	Arenoargiloso de topografia plana com leves ondulações
Clima	Quente e subúmido
Variedades	Sauvignon Blanc
Colheita	Manual e mecânica

VINIFICAÇÃO

Desengace total, sem esmagamento; Prensagem rápida em prensa pneumática contínua com rendimento flor de 60%; Inertização estrita de todo o processo de prensagem; Clarificação estática do mosto flor, a frio; Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável a temperatura controlada de 13 a 15°C; Conservação em tanques de aço na presença de borras finas, sem a realização de fermentação malolática; Filtração e estabilizações, tartárica e proteica.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Límpido, de cor transparente e esverdeada.
Olfato	Aromas de frutas tropicais, como maracujá, goiaba e abacaxi, e de folha de tomate.
Gosto	Vinho jovem e harmônico, de corpo médio e final refrescante.

Temperatura Ideal: 6°C a 8°C

HARMONIZAÇÃO

Ideal como aperitivo, mas também pode acompanhar saladas, peixes, aves, pizzas, massas de molhos leves e queijos frescos de massa mole, do tipo ricota, cottage, mozzarella de búfala e Minas.

