

Almadén

Ugni Blanc Suave

Este Almadén Ugni Blanc Suave é uma reinterpretação do estilo antigo da marca nas décadas de 80 e 90. Vinho branco leve, jovem, descomplicado, de acidez equilibrada e agradável suavidade em boca.



VINHA

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

VINIFICAÇÃO

Desengace total, sem esmagamento; Prensagem rápida em prensa pneumática contínua com rendimento flor de 60%; Clarificação estática do mosto flor, a frio; Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável a temperatura controlada de 13-15°C; Conservação em tanques de aço na presença de borras finas, sem a realização de fermentação malolática; Filtração e estabilizações, tartárica e proteica; Adição de açúcar no momento do engarrafamento.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Límpido, brilhante, com coloração amarelo palha.
Olfato	Aroma limpo e franco com notas que lembram pomelo e traços de maçã verde em calda.
Gosto	Vinho leve e suavemente doce, com boa persistência gustativa.

Temperatura Ideal: 6°C a 8°C

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar antepastos, petiscos, suflês doces ou salgados, frutas, sobremesas e queijos azuis e perfumados.

