

Seival by Miolo

Sauvignon Blanc



Vinho elaborado com uvas da variedade Sauvignon Blanc cultivadas na Região da Campanha Meridional. A variedade Sauvignon Blanc produz alguns dos melhores vinhos brancos do mundo. Todo o romantismo e tipicidade do vinho Sauvignon Blanc vive da extração e preservação dos precursores aromáticos desta uva.

VINHA

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

VINIFICAÇÃO

- Maceração pelicular a frio, por 6 horas, em prensa fechada e inertizada;
- Prensagem, rápida e em ambiente redutivo, em prensa pneumática;
- Clarificação estática do mosto flor, a frio;
- Fermentação alcoólica a temperatura baixa, 12°C, em tanques de aço inoxidável;
- Conservação em tanques de aço na presença de borras finas, sem realização de fermentação malolática;
- Filtração e estabilizações, tartárica e proteica.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Coloração amarelo-claro com tons esverdeados.
Olfato	Apresenta aromas de aspargos, grama cortada e folha de tomate.
Gosto	Vinho jovem com boa acidez e excelente persistência.

Temperatura Ideal: 8°C

HARMONIZAÇÃO

Ideal como aperitivo, pode também acompanhar saladas, peixes, carnes brancas, massas, pizzas e queijos de pasta mole. Como se trata de um vinho branco de pronunciado frescor ácido harmoniza com comidas leves e de média estrutura e por contraposição comidas gordurosas e com tendência à doçura.

