



VINHO CORDELIER SAUVIGNON BLANC

Os vinhos jovens da linha Cordelier são uma escolha versátil. Com seu sabor leve e vibrante, são cuidadosamente elaborados a partir de uvas jovens selecionadas, resultando em uma bebida fresca com marcantes notas frutadas.

Quando harmonizados com pratos adequados, os vinhos jovens da linha Cordelier elevam a experiência de degustação, adicionando uma dimensão especial de sabores.



Categoria: Vinho Branco Fino Seco



Vinhedos: Serra do Sudeste Pinheiro Machado - RS



Gradação Alcoólica: 13% vol.



Safra: 2023



Envelhecimento:

Sem passagem por carvalho



Estimativa de guarda:

3 anos



Castas:

100% Sauvignon Blanc



Análises:

Acidez Total: 80meq/L

Açúcar Residual: 1,5g/L

PH: 3,1



Elaboração:

| Colheita manual e seleção das uvas no vinhedo.

| Desengace e leve amassamento das bagas.

| Limpeza prévia do mosto a baixa temperatura por 12 horas.

| Fermentação alcoólica por um período de 6 dias.

| Faz-se a clarificação, trasfega, estabilização, leve filtração e engarrafamento.



Características Sensoriais: Vinho límpido cristalino, de coloração tênue, amarela esverdeado, possui aromas de boa intensidade destacando frutas cítricas como maracujá, pomelo, mesclado com ervas finas. Na boca, se apresenta média estrutura, vinho jovem, fresco com acidez bem equilibrada.



Harmonização: Harmoniza bem com queijos delicados como o brie, peixes como salmão ou bacalhau e carnes brancas. Além de risotos com molhos de cogumelos, como o shitake.



Temperatura de serviço:

7°C a 13°C

Cedenir Fornunatti, enólogo