

## COSTA PACÍFICO SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc chileno de elevadíssima tipicidade quer em nariz, quer em boca, características maiores as notas tropicais no olfato e a acidez marítima, bastante frescor gustativo.



### VINHA

<b>Região</b>	Valle Central, Chile
<b>Solo</b>	Aluvial de textura franca
<b>Clima</b>	Mediterrâneo
<b>Variedades</b>	Sauvignon Blanc
<b>Colheita</b>	Manual e Seletiva



### VINIFICAÇÃO

Desengace total e prensagem pneumática rápida e total ao abrigo do oxigénio; Fermentação com levedura selecionada em tanques de aço inoxidável a 14°C, por 20 dias; Fermentação malolática não realizada; Engarrafamento precoce.



### ANÁLISE SENSORIAL

<b>Visão</b>	Coloração amarelo palha claro.
<b>Olfato</b>	Nariz perfumado, franco, de elevada tipicidade e intensidade, de onde sobressaem e dominam notas tropicais, maracujá, abacaxi e ténue aspargo.
<b>Gosto</b>	Muito equilíbrio, acidez bem balanceada e persistência média a longa.



### HARMONIZAÇÃO

Ideal como aperitivo, mas acompanha também produtos do mar, crustáceos e moluscos, saladas de folhas, massas, pizzas vegetarianas, brusquetas e queijos macios, cremosos e com bom teor de gordura.

