

SAUVIGNON BLANC DESALCOOLIZADO L.A. ZERO



Terroir

I.P Altos Montes
Flores da Cunha – RS

Tipo

Fermentado de Uva Desalcoholizado
Branco Adoçado

Composição de Castas

100% Sauvignon Blanc

Gradação Alcoólica

0,0%v/v

ELABORAÇÃO

Elaborado a partir de vinho branco fermentado normalmente e submetido a um processo tecnológico de desalcoholização, preservando frescor, acidez natural e perfil aromático típico da variedade.



Visual

Coloração amarelo-palha clara, com reflexos esverdeados. Aspecto límpido e brilhante.



Olfativo

Aromas intensos e refrescantes, com destaque para frutas cítricas como limão, lima e maracujá. Apresenta notas herbáceas como folha de tomate e ervas frescas.



Gustativo

Leve, vibrante e muito refrescante. Acidez marcante e bem integrada, trazendo sensação de limpeza e frescor. Final seco, aromático e persistente.



Temperatura de Serviço

4 °C e 6 °C



Harmonização

Peixes e frutos do mar, saladas frescas e pratos leves, culinária oriental e pratos com ervas, queijos frescos, entradas frias e aperitivos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS