

SAUVIGNON BLANC

L.A. CAVE

2023



ELABORAÇÃO

- Colheita manual dos cachos;
- Refrigeração das uvas;
- Seleção dos cachos, desengace e seleção de bagas;
- Vinificação por gravidade;
- Crio maceração a 5°C por 24 horas;
- Prensagem;
- Limpeza estática do mosto a frio;
- Adição de leveduras selecionadas;
- Temperatura de fermentação controlada em 13°C;
- Maturação por 12 meses nas barricas sobre as borras finas das leveduras com controle de temperatura e umidade na adega
- Estabilização tartárica a frio;
- Filtração e envase.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Terroir

I.P Altos Montes
Flores da Cunha – RS

Tipo

Vinho Fino Branco Seco

Composição de Castas

100% Sauvignon Blanc

Graduação Alcoólica

13,10% v/v

Maturação

12 meses em barricas de carvalho francês



Visual

Coloração amarelo dourado, límpido e brilhante.



Olfativo

Aromas complexos que lembram frutas tropicais maduras e cristalizadas, pêssego e abacaxi em calda, ervas secas e especiarias.



Gustativo

Bom equilíbrio entre acidez e álcool, complexo e intenso em boca, traduzindo as mesmas sensações do olfato.



Temperatura de Serviço

10 a 12°C.



Harmonização

Queijos maduros, bacalhau, massas e frango temperados com ervas finas.