

FICHA TÉCNICA



Argento

Argento Sauvignon Blanc

**DOMNO**
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Branco

VARIEDADE: Sauvignon Blanc 100,0%

SAFRA: 2015

TERROIR: Junín - Mendoza, Luján de Cuyo - Mendoza, Tunuyán - Mendoza

PAÍS: Argentina 

ÁLCOOL: 13%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 08 - 10 °C

A linha original Argento foi lançada para oferecer um mix completo de castas que representam os traços distintivos da Argento: a pureza, a vitalidade e a elegância das frutas.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados.

OLFATO: Aroma intenso com notas de maracujá e pêssego maduro. Toques herbáceos lembrando grama recém cortada e arruda.

PALADAR: Em boca apresenta-se refrescante, com notas minerais e final persistente.

HARMONIZAÇÃO: Filé de anjo com molho de maracujá, Pescados e Sufê de siri



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13%

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio;
- Prensagem descontínua delicada;
- Limpeza estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 13°C a 15°C;
- Estabilizações, envase e rotulagem;