



Clearwater Cove

Clearwater Cove Sauvignon Blanc



TIPO: Vinho Branco

VARIEDADE: Sauvignon Blanc 100,0%

SAFRA: 2017

TERROIR: Vale Awatere - Marlborough, Vale Wairau - Marlborough

PAÍS: Nova Zelândia 

ÁLCOOL: 12,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 08 - 10 °C

Entre as ilhas Norte e Sul, as águas frias e cristalinas do Oceano Pacífico formam lindas e profundas enseadas naturais na paisagem. Intrigante por sua tranquilidade, a espetacular costa oriental da Nova Zelândia também é conhecida pelos seus vinhos excepcionais. Inseridas nessas condições, belas porém desafiadoras, as videiras se desenvolvem e o resultado é apresentado na forma de uvas de extrema qualidade, com grande concentração aromática.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Amarelo citrino, límpido, cristalino e brilhante.

OLFATO: Uvas de vinhedos localizados em Awatere Valley e Wairau Valley foram combinadas para criar um vinho de intenso caráter varietal, elegante e equilibrado. Destacam-se os aromas de maracujá, grapefruit e com delicada presença de arruda, resultando em um exemplar fresco e vivaz.

PALADAR: O caráter frutado é sustentado por uma acidez vibrante e suculenta, revelando um Sauvignon Blanc expressivo e de grande persistência.

HARMONIZAÇÃO: Mariscos, Saladas e Sushi

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final de cachos (seleção de 9 diferentes parcelas dos vinhedos, vinificadas separadamente);
- Desengace das uvas frescas;
- Prensagem descontínua delicada;
- Limpeza estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com baixa temperatura;
- Estabilizações, assemblage, envase e rotulagem.



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

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 12,5%

Acidez Total: 7,30 g/l de ácido tartárico

pH: 3,30

Açúcares totais em glicose: 3,70g/l