

FICHA TÉCNICA



Bracco Bosca

Ombú Sauvignon Blanc



TIPO: Vinho Branco

VARIEDADE: Sauvignon Blanc 100,0%

SAFRA: 2016

TERROIR: Piedra del Toro - Atlántida - Canelones

PAÍS: Uruguai 

ÁLCOOL: 13%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 9 - 11 °C

Seu nome é uma homenagem à árvore Ombú, nativa do Uruguai e que também está presente na região da vinícola. Segundo uma história local, os antigos proprietários das terras da vinícola tinham o costume de guardar suas riquezas sob a árvore Ombú. Com o passar dos anos, a árvore acabou sendo atingida por um raio e perdeu suas folhas. Com o surgimento da vinícola, a árvore ganhou vida novamente, trazendo um significado para a Bracco Bosca de que seus vinhedos são a sua maior riqueza.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Amarelo palha com reflexos esverdeados, límpido, translúcido e brilhante.

OLFATO: Os vinhedos localizados a apenas oito quilômetros do mar entregam muito frescor e intensidade ao aroma deste Sauvignon Blanc. Notas florais e minerais permeiam as cítricas nuances frutadas, com destaque para maracujá e limão. O arremate final fica por conta de um delicado toque vegetal, evidenciando seu frescor e jovialidade.

PALADAR: O frescor característico do Sauvignon Blanc é destacado pela acidez perfeitamente equilibrada, revelando um vinho pleno e refrescante. As notas frutadas preenchem o paladar, precedendo um final de boca longo, com elegante presença mineral.

HARMONIZAÇÃO: Mariscos, Pescados e Sushi

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 12°C a 15°C;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Envase e rotulagem;



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

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13%