



The Crossings

# The Crossings Sauvignon Blanc

**DOMNO**  
IMPORTADORA

**TIPO:** Vinho Branco

**VARIEDADE:** Sauvignon Blanc 100,0%

**SAFRA:** 2016

**TERROIR:** Vale Awatere - Marlborough

**PAÍS:** Nova Zelândia

**ÁLCOOL:** 12,5%

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 08 - 10 °C

Há um lugar em Marlborough, Nova Zelândia, onde os primeiros colonizadores atravessavam o rio Awatere. É nesse local que os vinhedos The Crossings se desenvolvem, originando vinhos excepcionalmente vibrantes, que exploram o lado aventureiro da região. Com elegância diferenciada, os premiados The Crossings expressam aromas frutados e minerais, características que tornam os exemplares do Vale Awatere singulares.

## ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

**VISÃO:** Coloração amarelo palha de baixa intensidade, límpido e brilhante.

**OLFATO:** Um Sauvignon Blanc com o verdadeiro DNA neozelandês. Fresco, com marcante caráter frutado e um toque mineral. Destacam-se notas de maracujá e groselha branca em um delicado plano de fundo cítrico.

**PALADAR:** Mostra-se intenso e vibrante no paladar. As notas frutadas aparecem desde o primeiro momento, sustentadas por uma fresca acidez e um final de boca delicadamente mineral.

**HARMONIZAÇÃO:** Frutos do mar, Ostras ao bafo e Risoto de camarão



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

## LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 12,5%

Acidez Total: 7,20 g/l de ácido tartárico

pH: 3,25

Açúcares totais em glicose: 3,60g/l

## 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.