



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 neste lugar que cultivamos as uvas para os vinhos The Crossings: 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 vinhos do Vale Awatere singulares.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

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

OLFATO: Um Sauvignon Blanc com o verdadeiro DNA neo zelandês, 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.