



VINHO BRANCO

Garganega | Safra 2019 | Vinho Branco Fino Seco



-  **Uvas:** Garganega
-  **Teor Alcoólico:** 13.0%
-  **Cor:** Amarelo dourado.
-  **Aroma:** Seus aromas elegantes com notas de damasco seco, cítricas, abacaxi em calda e baunilha.
-  **Paladar:** Apresenta boa estrutura e equilíbrio com notas frutadas, pimenta branca e baunilha, revelando sua passagem por carvalho.
-  **Informações gerais:** Uvas originárias da Região de Verona, onde produzem o vinho DOCG SOAVE, foram colhidas no final de abril. Seu mosto foi fermentado em barricas de carvalho novas, onde permaneceu 3 meses junto aos fermentos e “batonagens” a cada três dias. A fermentação malolática realizada dentro das barricas, ajudou a revelar um elegante amanteigado e uma complexidade de sabores.
-  **Harmonização:** Peixes, frutos do mar, carnes brancas e massas.
-  **Consumir preferencialmente:** 12º a 14ºC

Premiações:

Guia Adega 19.20 | Vinho Revelação | 90 | Safra 2017
Grande Prova de Vinhos do Brasil 18 | Campeão | Safra 2017
Grande Prova de Vinhos do Brasil 19 | 89 | Safra 2017

