



VINHO BRANCO | ÂMBAR/LARANJA

Oro Vecchio | Safra 2019 | Vinho Branco Fino Seco



-  **Uvas:** Gewurztraminer, Grechetto e Vermentino.
-  **Teor Alcoólico:** 13.0%
-  **Cor:** Coloração âmbar com reflexos dourados.
-  **Aroma:** Destaca de forma exuberante, frutas secas, especiarias e ervas finas.
-  **Paladar:** Apresenta boa estrutura, potência, taninos finos e acidez equilibrada. Um vinho com corpo intenso, mas elegante, com frescor, fluidez em longo final de boca.
-  **Informações gerais:** Oro Vecchio é um resgate dos primórdios da vinificação. Foi elaborado com uvas brancas de origem italiana, cultivadas na própria vinícola em São Joaquim a 1280m de altitude. A fermentação alcoólica durou 12 dias e o vinho permaneceu por mais 60 dias junto às cascas e leveduras, com “batonagens” semanais e a retirada parcial das sementes. A fermentação e a permanência do vinho com as cascas, permitiu uma extração significativa dos seus aromas, sabores, taninos e uma leve oxidação. Sempre em tanques de aço inox, este estilo de fermentação aportou características muito interessantes, além de coloração âmbar e notas de evolução, típicas nestes vinhos.
-  **Harmonização:** Peixes e frutos do mar com molhos marcantes, pratos fortes e bastante condimentados, inclusive no estilo da comida indiana e tailandesa.
-  **Consumir preferencialmente:** 12º a 14ºC

Premiações:

Guia Adega 18.19 | Melhor Vinho Laranja | 91 | Safra 2017
Guia Adega 19.20 | Melhor Corte Branco | Melhor Vinho Laranja | 91 | Safra 2018
Descorchados 19 | Melhor da Serra Catarinense | 92 | Safra 2017
Wine Of Brazil Awards 19 | Gold | 89,5 | Safra 2018
Grande Prova de Vinhos do Brasil 19 | Ouro, Campeão | 90 | Safra 2018
Vinibraexpo 18 | 1º Lugar da Categoria | Safra 2017

