

# PUNTO FINAL SAUVIGNON BLANC

Valle de Casablanca - Chile



Sauvignon blanc é uma casta de uva branca da família da *Vitis vinifera*, originária da região da Bordeaux, na França. Produz vinhos secos e refrescantes que possuem, como principais características, seus aromas minerais, vegetais e toques frutados. Pesquisa de ácido desoxirribonucleico realizada indicou que a sauvignon blanc e a cabernet franc são parentes da cabernet sauvignon.

 100% Sauvignon Blanc

**Teor Alcoólico:** 12,5%

**Acidez Total:** 6,70 g/l

**PH:** 3,20

**Vinificação:** Fermentação alcoólica com leveduras indígenas durante 15 dias em tanques de inox a temperatura controlada.

## NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor ouro brilhante.

 Aroma de toranja, limão, abacaxi e pêssigo combinada com sabores herbáceos, como erva e azeitonas verdes.

 Na boca acidez equilibrada, seco, intenso e persistente.

**Harmonização:** Ceviche, sushi, massas leves ou apenas para ser bebido como aperitivo.

 Temperatura de serviço entre 10°C a 12°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

**VINHOS do MUNDO**  
IMPORTADORA

[www.VINHOSDOMUNDO.com.br](http://www.VINHOSDOMUNDO.com.br)