

# PREMIUM

## CASA RIVAS SAUVIGNON BLANC RESERVA

Branco



### PAÍS

CL

### REGIÃO

Vale Central

### PRODUTOR

Viña Casa Rivas

### TEOR ALCOÓLICO

12%

### AÇÚCAR

2,0 g/l

### ACIDEZ

7,2 g/l

### PH

3,25

### DEGUSTAÇÃO

Aromas de frutas como abacaxi, pêssego, grapefruit, tangerina, com notas de azeitonas verdes, ervas, aspargos, especiarias e toques minerais. Na boca, se mostra muito refrescante, com acidez crocante e um final frutado e herbáceo.

### TERROIR

Uvas provenientes de Casablanca.

**SAFRA** 2013

### UVAS

100% Sauvignon Blanc

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Sem madeira.

### ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas à noite para aproveitar a temperatura mais baixa, sendo logo delicadamente prensadas para obter um mosto de muito boa qualidade. Maceração a frio de 8 a 20 horas. A fermentação é feita a temperaturas de 8 a 13 °C, durante 20 dias, e depois o vinho permanece em tanques inox com as borras finas por 3 a 5 meses.

### HARMONIZAÇÃO

Indicado para frutos do mar grelhados com algumas gotinhas de limão, sushi, ostras, peixes fritos ou defumados, congrio, frango, presunto cru, queijos defumados ou de cabra. Sirva entre 8 e 11 °C.

### QUANDO BEBER

Pronto para beber, mas pode ser guardado por alguns anos.