

# PREMIUM

## CASA RIVAS SAUVIGNON BLANC

Branco



### PAÍS

CL

### REGIÃO

Vale Central

### PRODUTOR

Viña Casa Rivas

### TEOR ALCOÓLICO

12,8%

### AÇÚCAR

<1 g/l

### ACIDEZ

5,6 g/l

### PH

3,27

### DEGUSTAÇÃO

Aromas cítricos com boa intensidade e frescor, com notas de tangerina, ervas e chá verde. No paladar, é suave, com acidez equilibrada e refrescante.

### TERROIR

Uvas provenientes do vale de Casablanca.

**SAFRA** 2017

### UVAS

100% Sauvignon Blanc

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

 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. A fermentação é feita em baixas temperaturas, para manter a tipicidade, o frescor e a juventude da variedade. Após 3 a 4 semanas de fermentação, o vinho é preparado para o engarrafamento, a fim de manter o frescor esperado para esse estilo.

### HARMONIZAÇÃO

Ótimo com saladas de tomates, que não tenham sabor intenso de vinagre, ou saladas de folhas verdes. Queijos como um Minas tipo Canastra ou Serro meia cura também fazem uma boa parceria. Indicado ainda para peixes brancos, ceviches e frutos do mar frescos. Sirva entre 8 a 10 °C.

### QUANDO BEBER

Pronto para consumo.