

PREMIUM WINES

Pegasus Bay Sauvignon/Sémillon 2017

Branco



UVAS

70 % Sauvignon Blanc e 30% Sémillon

CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
-  Guardar ou Beber
-  Madeira moderada

PAÍS

Nova Zelândia

REGIÃO

North Canterbury (Ilha Sul)

PRODUTOR

Pegasus Bay

TEOR ALCOÓLICO

14,5%

AÇÚCAR

0,98 g/l

ACIDEZ

8,1 g/l

PH

3,23

DEGUSTAÇÃO

Este tradicional corte bordalês apresenta aromas cítricos, de maracujá e de flor de limoeiro. A Sémillon acrescenta corpo e estrutura ao vinho, além de restringir a exuberância da Sauvignon Blanc e aumentar o potencial de guarda. Embora o contato com as borras finas acrescenta textura e corpo, o vinho continua focado no frescor e nas notas minerais.

TERROIR

As uvas são provenientes de terraços descendentes com face norte, em solos rochosos e de livre drenagem, de vinhedos de quase 30 anos de idade. A safra de 2017 teve condições variadas de clima, com verão quente, que favoreceu o perfeito amadurecimento das uvas. A colheita aconteceu um pouco mais cedo do que o normal.

ELABORAÇÃO

Ambas as variedades foram colhidas em etapas durante o mês de abril. As uvas foram fermentadas separadamente, sendo a Sauvignon Blanc em sua maioria em tanques de inox (uma pequena porcentagem foi fermentada em barricas de carvalho francês). A Sémillon foi colocada em tonéis velhos de carvalho francês para dar ao vinho mais textura. Ambas as variedades permaneceram sobre as borras finas (sur lie) durante 10 meses. Depois, foram misturadas antes do engarrafamento. O vinho permaneceu em garrafas por mais um ano antes de ser colocado no mercado.

QUANDO BEBER

Pode ser guardado por sete anos ou mais.