

PREMIUM WINES

Quereu Reserva Sauvignon Blanc 2016

Branco



PAÍS

Chile

REGIÃO

Vale Central

PRODUTOR

Quereu - Fox Wines

TEOR ALCOÓLICO

12%

AÇÚCAR

1,74 g/l

ACIDEZ

6,04 g/l

PH

3,09

DEGUSTAÇÃO

Este vinho passa quatro meses sobre as borras finas, o que resulta em maior complexidade. Frutado, com notas cítricas, acidez vibrante e longo final.

TERROIR

Uvas provenientes do vale do Curicó.

ELABORAÇÃO

As uvas foram maceradas a baixas temperaturas por 12 horas. Posteriormente, o mosto foi separado das cascas e delicadamente filtrado. Fermentado em tanques de aço inoxidável, de 20 a 30 dias, à temperatura de 12-13°C, de modo a reter o caráter frutado. O vinho permanece sobre as borras finas durante quatro meses, de modo a reforçar a estrutura e os aromas. Depois de clarificado e estabilizado, o vinho é engarrafado.

HARMONIZAÇÃO

Excelente com mariscos, peixes com molhos elaborados, ostras na manteiga e massas ao pesto.

UVAS

100% Sauvignon Blanc

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

🍷 Beber

— Sem madeira