

[DES]colado

País de origem:
CHILE



SCAN ME

[Emparelhamento]

Aprecie este vinho branco suave com pratos de peixe, frutos do mar e saladas frescas.



[Ficha] Técnica

Branco Suave 2025

D.O.: Valle del Maule, Chile.

Sauvignon Blanc - Chardonnay - Moscatel

BON CAVES
WINE IMPORTS



Vinificação:

Colheita: Manual, utilizando cestos de 10 kg, que são então transformados em caixas de 400 kg para transporte até a vinícola. As uvas foram fermentadas em tanques de aço inoxidável a temperaturas entre 12 °C e 18 °C.

Este vinho é envelhecido sobre borras finas por 1 a 4 meses em tanques de aço inoxidável. Em seguida, é clarificado, filtrado e engarrafado.

[Notas] do Enólogo

Possui um aroma rico de goiaba, banana e maracujá misturados com frutas cítricas e tropicais, como limão e toranja, complementados por suaves notas florais e toques minerais.

VINHO FINO BRANCO SUAVE

Alcohol: 11,5%

pH: 3,45

AT: 5,9 g/L

AZ: 45 g/L



Potencial de envelhecimento:

Pronto para beber e [DES]frutar



Clima:

Mediterrâneo quente e seco.



Solo:

Aluvial, rochoso e arenoso, moderadamente profundo.

Solos desenvolvidos,
fertilidade média e boa drenagem.



Topografia:

Montanhosa.



Temperatura sugerida

EAN: [7804683642044]
DUN: [27804683642048]