

LINHA HISTÓRICO

HISTÓRICO PEVERELLA

Vinho fino branco seco VINHO FINO

SAFRA	CASTAS	ÁLCOOL	SERVIÇO
2025	100% PEVERELLA	11,00% VOL	6 A 8 °C

Notas de degustação

VISUAL

Límpido, brilhante e amarelo-palha.

OLFATO

Delicado, vinhoso, notas cítricas.

GUSTATIVO

Acidez equilibrada, picante na ponta da língua, refrescante, bom volume em boca.

Harmonização

Frutos do mar, peixes, molhos brancos, queijos leves, carnes brancas, entre outros.

Vinificação

Uvas de vinhedos próprios, com baixa produção por hectare, máximo amadurecimento, seleção de cachos, esmagamento lento e suave, maceração a frio por 24 horas, escorrimento estático, leveduras selecionadas, fermentação a 15 °C, envelhecimento em barricas de madeira brasileira inerte, engarrafado e permanecido em caves, por 4 meses.

Ficha técnica

Classificação legal	Vinho fino branco seco
Castas	100% Peverella
Safra	2025
Região	Caminhos de Pedra, Bento Gonçalves, Serra Gaúcha
Área da vinha	2 ha
Solo	Xistoso
Teor alcoólico	11,00% vol
Açúcares residuais	1,70 g/L
pH	3,45
Serviço	6 a 8 °C
Enólogo	Silverio Salvati
Acidez total	8,96 [CONFIRMAR: unidade]
EAN-13	7898906745117