

LINHA MEMORÁVEL

MEMORÁVEL PEVERELLA

Vinho fino branco seco VINHO FINO

SAFRA	CASTAS	ÁLCOOL	SERVIÇO
2022	100% PEVERELLA	12,00% VOL	6 A 8 °C, DECANTAR

Notas de degustação

VISUAL

Límpido, brilhante e amarelo-âmbar.

OLFATO

Notas de baunilha, coco, mel e tostados.

GUSTATIVO

Amadeirado, com acidez elevada, notas de frutas tropicais, e boa persistência em boca.

Harmonização

Frutos do mar, pratos típicos da culinária francesa e italiana, molhos intensos e queijos de média maturação.

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 carvalho francês de 2º e 3º uso por 24 meses.

Ficha técnica

Classificação legal	Vinho fino branco seco
Castas	100% Peverella
Safra	2022
Região	Caminhos de Pedra, Bento Gonçalves, Serra Gaúcha
Área da vinha	2 ha
Solo	Xistoso
Teor alcoólico	12,00% vol
Açúcares residuais	0,90 g/L
pH	3,70
Serviço	6 a 8 °C
Decantação	Recomendada
Enólogo	Silverio Salvati
Acidez total	4,87 [CONFIRMAR: unidade]
EAN-13	7898906745490