

LINHA RESERVA 2005

RESERVA 2005 PEVERELLA

Vinho fino branco seco VINHO FINO

SAFRA	CASTAS	ÁLCOOL	SERVIÇO
2005	100% PEVERELLA	11,00% VOL	6 A 8 °C, DECANTAR

LOTE
140 GARRAFAS

Notas de degustação

VISUAL

Amarelo-dourado envelhecido. Apresenta-se vivo, límpido e brilhante. Visualizam-se cristais de ácido tartárico.

OLFATO

Aromas delicados, que lembram caramelo, abacaxi em calda, manteiga, chocolate branco, especiarias doces e mel.

GUSTATIVO

Notas com toque frutado e dulçor delicado. Encorpado, elegante e persistente em boca, além de boa estrutura.

Harmonização

Peixes como salmão, bacalhau, carnes e molhos brancos, queijos maturados e pães tostados.

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. Envelhecido em barricas de madeira brasileira por 12 meses, engarrafado e permanecido em caves por 18 anos.

Ficha técnica

Classificação legal	Vinho fino branco seco
Castas	100% Peverella
Safra	2005
Região	Caminhos de Pedra, Bento Gonçalves, Serra Gaúcha
Área da vinha	2 ha
Solo	Xistoso
Lote	140 garrafas
Teor alcoólico	11,00% vol
Açúcares residuais	2,45 g/L
pH	3,70
Serviço	6 a 8 °C
Decantação	Recomendada
Enólogo	Silverio Salvati
Acidez total	8,75 [CONFIRMAR: unidade]

EAN-13	[CONFIRMAR: EAN-13]