



MAR DE MORROS SAUVIGNON BLANC



País, Região e Sub-região

Brasil / Sul de Minas Gerais / São Gonçalo do Sapucaí



Vinhedo

Vinhas de altitude plantadas a 915-925m acima do nível do mar. A parcela está localizada na parte mais fria da propriedade e foi plantada em solo parcialmente argilo-arenoso, no vinhedo Mosaico.



Uva

100% Sauvignon Blanc



Safra

2020



Teor Alcoólico

13,8%



Colheita

Manual



Vinificação

Seleção de cachos ainda no vinhedo, posterior separação dos engaços e prensagem suave. Após o período de maceração a frio, a fermentação alcoólica ocorreu ao longo de 20 dias sob temperatura controlada em tanques de aço inox, onde permaneceu por mais 6 meses para estabilização e refinamento. Estágio de no mínimo 3 meses em garrafa.



Notas de Degustação

Cor amarela palha. No nariz, apresenta uma ampla paleta de aromas de frutas cítricas como limão-cravo e cascas de laranja confitadas a frutas tropicais, em especial maracujá e lichia. No paladar, ressaltado o frescor das noites frias da Serra da Mantiqueira, com acidez presente, além de um toque herbáceo delicado e um final médio-longo com nuances adocicadas de flores de pitangueira.



Harmonização

Ideal para acompanhar saladas de folhas verdes como azedinha, rúcula e flores de capuchinha. Muito bom com queijos brancos, como de cabra Chabichou, peixes como Truta grelhada com gremolata de pinhão e frutos do mar.



Sobre a Vinícola

A vinícola Artesã tem raízes profundas na Serra da Mantiqueira, um lugar de beleza singular. Os vinhedos estão plantados em uma propriedade adquirida com o único propósito de produzir vinhos de alta qualidade que expressam através de sua tipicidade o mais puro conceito “Mantiqueira to Glass”. Trabalham com uvas próprias, cultivadas em dois vinhedos com características distintas: Mosaico e Alto Mar. Utilizam equipamentos e processos de vinificação de última geração, assegurando que as características especiais desses solos estejam refletidas de forma plena e perceptível em cada um dos rótulos. Produzem em pequena escala, com atenção dedicada a cada videira, a cada fruto. São verdadeiros artesãos do vinho e trabalham todos os dias para transportar esse típico terroir do Sul de Minas Gerais para a mesa de seus clientes.

