



W OF PAINE SAUVIGNON BLANC



País, Região e Sub-região

Chile, Vale de Casablanca, Tapihue



Vinhedo

Solo de origem aluvial, com boa permeabilidade e clima fresco com a brisa do Oceano Pacífico.



Uva

100% Sauvignon Blanc



Safra

2017



Teor Alcoólico

13%



Colheita

Manual



Vinificação

Desengace 100%. Fermentação de 20 dias em tanques de aço inox.



Notas de Degustação

Cor amarela palha translúcida com tons esverdeados, brilhante. No nariz, é explosivo, com aromas de broto de tomate, limão e um toque de pimenta verde. Na boca, tem notas frutadas e herbáceas, corpo e persistência média. É frio, refrescante, com acidez redonda e mineral. Temperatura de serviço entre 10°C e 12°C.



Harmonização

Salada verde, ceviche e como aperitivo.



Sobre a Vinícola

O Vale de Casablanca, no Chile, é conhecido por sua beleza natural. Seus montes íngremes são vistos em todas as direções, e entre eles, os campos férteis, com pequenas aldeias que espreitam para fora aqui e ali. Provavelmente os lugares mais bonitos do vale são as vinhas. Alinhadas linha por linha meticulosamente cultivadas com Sauvignon Blanc, Chardonnay e Pinot Noir. Produzir os melhores vinhos do mundo usando métodos agrícolas, tecnologia de ponta e processos, comercializar vinhos, tanto no mercado interno quanto no internacional, ser bem-sucedido criando uma tradição com seus parceiros: clientes, fornecedores e especialmente os funcionários, e trabalhar em um espírito de cooperação na sustentabilidade ambiental são as missões da vinícola.