

ALFA CENTAURI SAUVIGNON BLANC 2010

O. Fournier | cód 1890100

Elaborado com uvas Sauvignon Blanc rigorosamente selecionadas de vinhedos plantados no fresco terroir do Vale de Leyda. Fermentado e maturado em barricas novas de carvalho francês de 500 litros, o Alfa Centauri combina complexos aromas de frutas cítricas com um sofisticado toque cremoso no palato. A safra 2010 recebeu 90 pontos de Stephen Tanzer, Robert Parker e da revista Wine Spectator. Um vinho robusto, que promete evoluir ainda mais após alguns anos de guarda.



Produtor	O. Fournier
País	Chile
Região	Valle de Leyda - Vinhedos localizados na região do Vale do Leyda.
Tipo	Branco
Uva	100% Sauvignon Blanc
Volume	750ml
Safra	2010
Teor alcoólico	14
Temperatura de serviço	9 a 11°C
Vinificação	Maceração a frio (8°C) por 12 horas.
Maturação	Maturado por 8 meses em barricas de carvalho francês de 500 litros.
Corpo	Médio
Sugestão de Guarda	Pronto para consumo
Combinações enogastrômicas	Peixes, frutos do mar e queijo de cabra.
Pontuação	Robert Parker 90 PTS / 2010 Wine Spectator 90 PTS / 2010 Stephen Tanzer 90 PTS / 2010