

# 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 91 pontos de Stephen Tanzer, a mais alta nota já concedida a um branco Chileno. Um vinho robusto, que promete evoluir ainda mais após alguns anos de guarda.



<b>Produtor</b>	O. Fournier
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Valle de Leyda - Vinhedos localizados na região do Vale do Leyda.
<b>Tipo</b>	Branco
<b>Uva</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Volume</b>	750ml
<b>Safra</b>	2010
<b>Teor alcoólico</b>	14
<b>Temperatura de serviço</b>	9 a 11°C
<b>Vinificação</b>	Maceração a frio (8°C) por 12 horas.
<b>Maturação</b>	Maturado por 8 meses em barricas de carvalho francês de 500 litros.
<b>Corpo</b>	Médio
<b>Sugestão de Guarda</b>	de 5 até 10 anos
<b>Combinações enogastrômicas</b>	Peixes, frutos do mar e queijo de cabra.
<b>Pontuação</b>	Robert Parker 90 PTS / 2010 Wine Spectator 90 PTS / 2010 Stephen Tanzer 90 PTS / 2010