

TALISE SAUVIGNON BLANC 2019

Talise | cód 2246190

As uvas que deram origem a este belo Sauvignon Blanc vieram de uma pequena encosta que traduz o que há de melhor no terroir do Vale dos Vinhedos. Seu caráter leve, aromático e refrescante acompanha bem pratos igualmente leves e delicados.

Produtor	Talise
País	Brasil
Região	Rio Grande do Sul - Vinhas com 20 anos de idade em média, localizadas no Rio Grande do Sul, em solos de basalto.
Tipo	Branco
Uva	100% Sauvignon Blanc
Volume	750ml
Safra	2019
Teor alcoólico	12.5
Temperatura de serviço	7 a 10°C
Vinificação	Desengace, prensagem imediata, fermentação em tanques de inox com controle de temperatura (14°).
Corpo	Leve
Sugestão de Guarda	Pronto para consumo
Combinações enogastrômicas	Pode ser servido como aperitivo, com saladas, torradas, filés de peixe e outros frutos do mar, como mariscos e ostras. Spaghetti al vongole, comida tailandesa, pizzas como rúcula com tomate seco e queijos mais ácidos como o feta.

