

HEMISFERIO SAUVIGNON BLANC 2018



VISUAL

Amarelo com tons esverdeados



AROMA

Vinho floral, com notas de frutas tropicais, fino ao nariz.



PALADAR

Paladar fresco, sedoso, estrutura acida e um final alegre prolongado.



CASTAS

100% Sauvignon Blanc

VINIFICAÇÃO

Prensa: Desengace, a maceração não é realizada. Tipos de fermentação: Apenas alcoólico. Tempo de fermentação: 18 dias. Temperatura de fermentação: 16 °C-18 °C

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 12%

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 449 | EAN: 8410113006103