



PUREZZA

Viognier



HARMONIZAÇÃO

- carnes brancas (aves e peixes)
- frutos do mar (vieiras e camarão)
- culinária asiática
- queijos macios (brie e camembert)
- pratos agri-doces (lombo ao molho de laranja)

UVA

100% Viognier

VINDIMA

2024 e 2025

CLASSIFICAÇÃO

Vinho fino branco seco

ORIGEM

Uvas de Bento Gonçalves
Serra Gaúcha/RS

GRAD. ALC.

12,3% vol.

ANÁLISE SENSORIAL



Aspecto brilhante de coloração amarelo-palha com reflexos esverdeados.



Destacam-se notas frutadas como lichia, pera, pêssago e carambola, além de toques florais, como a flor de laranjeira.



No paladar apresenta frescor e boa acidez, corpo médio, delicado e longa persistência.

ELABORAÇÃO

Cuvée de safras, sendo $\frac{2}{3}$ oriundos da vindima 2025 e $\frac{1}{3}$ da vindima 2024. Colheita manual, desengace-esmagamento, prensagem e débourage. Fermentação em contato com carvalho francês de tosta leve e após permaneceu por 8 meses sobre borras finas somente em tanque de aço-inox. Não realizou fermentação malolática.