

**RESERVA****Degusta** 

Punto Final

Sauvignon Blanc 2015

Trata-se de um vinho branco moderno, equilibrado, aromático, gastronômico. A colheita é feita pela seleção manual dos cachos. O vinho foi fermentado em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura, para manter seu caráter frutado, mineral e refrescante!

Muito bom! Uma ótima companhia para o horário de verão que se aproxima. Um vinho perfeito para o happy hour no sunset!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Branco **Vedação** Tampa de rosca “screw cap”

Terroir

País Chile
Região Vale do Casablanca
Produtor Bodegas Renacer
Safra 2015

Elaboração

Uva 100% Sauvignon blanc
Teor Alcoólico 12,7%
Amadurecimento não passa por madeira

Por Murilo Azevedo

Visual Palha com tons verdeais
Olfativo Maracujá, flor de laranjeira, pêssego, ervas e jasmim
Gustativo Corpo leve, refrescante, aromático
Harmonização Frutos do mar, peixes leves, camarão, saladas e aperitivos

Bodegas Renacer

Serviço

Temperatura de Serviço

8/12º

Estimativa de Guarda

Pronto pra beber

Casablanca tem experimentado um grande crescimento na vinicultura nos últimos anos, resultado da criação de circuitos turísticos, restaurantes e lojas de vinhos. O vale, localizado entre Santiago e o maior porto do Chile, Valparaíso (recentemente declarado Patrimônio da Humanidade) combina todas as condições para tornar-se um “must” para todos que visitam o país. Casablanca se caracteriza por ser um vale prelitoral, localizado na planície costeira da região, a apenas 18 km do litoral e rodeado pela serra costeira. A influência marítima que o vale recebe faz com que a temperatura média seja moderada, alcançando não mais do que 20º C durante o período vegetativo. Isso cria excelentes condições para as variedades brancas, como Sauvignon Blanc e Chardonnay, refletindo-se na frescura e no intenso aroma cítrico de seus vinhos.