

Fevereiro 2019



Villa Maria Private Bin Marlborough - 2016

Produtor: Villa Maria Estate

Falar em Sauvignon blanc da Nova Zelândia é falar dos melhores Sauvignon Blancs do mundo! Este é sem dúvida um deles!! Simplesmente fantástico!! Pode ser servido como aperitivo ou acompanhando pratos leves, de carnes brancas e frutos do mar em geral. Um vinho versátil na harmonização, mas que também pode ser apreciado sozinho, para aproveitar todas as suas nuances de uma complexidade incrível. Vinhaço!!

Terroir

País: Nova Zelândia

Região: Marlborough

Uva: 100% Sauvignon Blanc

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: Não passa por amadurecimento em barricas. Após o término da fermentação alcoólica, o vinho permanece por um período curto de tempo em contato com as leveduras.

Por Murilo Azevedo

Visual: Amarelo-palha claro.

Gustativo: Em boca é fresco, intenso e vivo, com acidez intensa e final persistente.

Olfativo: No aroma apresenta notas de frutas tropicais frescas, como maracujá, melão e cítricos, além de grama cortada, ravelo, mineral, complementado por notas herbáceas.

Harmonização: Pode ser servido como aperitivo ou acompanhando pratos leves, de carnes brancas e frutos do mar em geral.

Serviço

Temperatura de Serviço: 8/10º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

A origem da Sauvignon Blanc, claro, pra variar, é francesa, mas não de Bordeaux como muita gente acha e sim do Vale do Loire, seu verdadeiro berço. Ela não era considerada uma uva branca das mais clássicas, mas recebeu seu merecido reconhecimento pelos enófilos de Paris na década de 60, devido aos famosos vinhos de "Sancerre" e "Pouilly Fumé", os dois grandes Sauvignon Blancs do Loire. No entanto, ela se deu muito bem ao terroir de Bordeaux, onde é mesclada com a uva Semillon, além dos terroirs do Novo mundo, como Nova Zelândia, Califórnia, Chile e Uruguai.