



Terroir

País: Nova Zelândia

Região: Marlborough

Uva: 100% Sauvignon Blanc

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: Não passa por amadurecimento em barricas. Após o término da fermentação alcoólica, o vinho permanece por cinco meses em contato com as leveduras.

Por Murilo Azevedo

Visual: Amarelo-palha intenso.

Gustativo: Em boca é marcante, intenso, equilibrado, com acidez presente e leve textura cremosa, fruto do contato com as leveduras.

Olfativo: O aroma é intenso e complexo, notas de maracujá, carambola, kiwi, pêra, melão, além de características minerais e notas herbáceas.

Harmonização: Acompanha pratos de branco em geral, pescados, frutos do mar. Fica especialmente bom com sushi, peixe crudo, polvo, camarão e aperitivos no verão.

Serviço

Temperatura de Serviço: 10º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

O pitoresco Taylors Pass Vineyard está localizado na margem norte do rio Awatere, no sul de Marlborough. A idade média da videira é entre 17/20 anos. Protegidos dos ventos frios predominantes do leste, cada terraço da vinha possui diferentes tipos de solo, os cascalhos pedregosos estão mais próximos do rio, enquanto o terraço intermediário tem lodo sobre cascalhos e o terraço mais alto é um lodo mais profundo sobre a base de argila-papa. Esta colcha de retalhos de tipos de solo fornece à vinha padrões de amadurecimento dramaticamente variáveis, produzindo, portanto, uma "salada de frutas" com sabores pungentes de Sauvignon Blanc, o que deu origem a essa criatura que encantou a Nova Zelândia e o resto do mundo!! Um baita Vinho!!!