



ALMA RIOS SAUVIGNON BLANC

2024

Uva: 100% Sauvignon Blanc

Amadurecimento: Fermentação em tanques de aço inox com temperatura controlada.

Graduação Alcoólica: 12,5%

Temperatura: 8°C - 12°C

Vinícola: Alma Rios

Enólogos: Mauricio Rios

Origem: Alto Paranaíba - Cerrado Mineiro



Notas de Prova: Uma versão nítida, fluida e vibrante, mostra acidez pulsante e textura firme e cremosa, que envolvem suas frutas brancas e cítricas, seguidas de notas florais e de ervas



Técnica de Vinificação: Produzido a partir de uvas colhidas manualmente, cultivadas em espaldeira com dupla poda, o vinho passa por fermentação e maturação em tanques de aço inox com temperatura controlada, preservando frescor e tipicidade.



Harmonize com: Ideal para acompanhar ceviche