





AURORA DE ITATA SÉMILLON

2019

Uva: 100% Sémillon

Graduação Alcoólica: 11,1%

Amadurecimento:

Envelhecido sem nenhum movimento no mesmo tonel

por mais 9 meses

Temperatura: 10 - 12°C

Vinícola: Carter Mollenhauer

Enólogo: Edgard Carter

Origem: Guarilihue, Chile



Notas de Prova: Amarelo palha, notas florais. Na boca, mostra bom volume e força, porém tem uma boa acidez que promove o equilíbrio entre as sensações de maciez e frescor.



Técnica de Vinificação: Após 2 meses de fermentação com as cascas, o vinho é envelhecido sem nenhum movimento no mesmo tonel por mais 9 meses. Depois o vinho é drenado e decantado estaticamente por mais 5 semanas.



Harmonize com: Mariscos, frutos do mar, carne de porco condimentada. Vai muito bem também com frango à moda indiana.