



LIBERWINES
BRASIL



MARIA MARIA JULIA SAUVIGNON BLANC

2023

Uva: Sauvignon Blanc

Amadurecimento: Fermentação em tanque inox, com longo período de maceração (20 dias). Passagem por malolática.

Graduação Alcoólica: 13,8%

Temperatura: 16 - 18°C

Vinícola: Maria Maria

Enólogo: Eduardo Junqueira Nogueira Jr

Origem: Minas Gerais, Brasil



Notas de Prova: Amarelo palha claro, límpido e brilhante. Ótimo aroma, com toques de maracujá, pêsego, nectarina e leve presença de arruda. Em boca, acidez agradável, saboroso, com boa presença de corpo, confirmação de aromas e retrogosto longo.



Técnica de Vinificação: Esteira de seleção de cachos, desengace e esmagamento. Fermentação em tanques de inox com controle de temperatura a 16°C. Não passa por malolática.



Harmonize com: Entradas, saladas, queijos leves à base de leite de cabra e ricota fresca com tomate secos, Carne branca e peixes grelhados com massas.