



LIBERWINES



MARIE 2022

Uva: 80% Colombard,
20% Vermentino

Amadurecimento: Sem
passagem por madeira

Graduação Alcoólica: 13%

Temperatura: 12°

Vinícola: Maison Ventenac

Enólogo: Olivier Ramé

Origem: Cabardès, França



Notas de Prova: Vinho frutado com aromas primários de toranja e limão. Um vinho concentrado, bem equilibrado e fresco. Também apresenta notas salinas, iodadas.



Técnica de Vinificação: Colheita noturna. Processamento de primeiros sucos sob gás inerte (nitrogênio) a 5°C. Estabilização a frio durante 6 dias. Fermentação a 15°C em cubas de inox. Sem fermentação maloláctica. Estágio sobre borras finas por 2 meses.



Harmonize com: Aperitivos, saladas, massas, queijos em geral, peixes e frutos do mar, carnes brancas.