



LIBERWINES



VICIA SUPERIOR SAUVIGNON BLANC

2024

Uva: Sauvignon Blanc

Amadurecimento: Fermentação alcoólica de 14 para 15 graus em tanques de aço inoxidável

Graduação Alcoólica: 13%

Temperatura: 10°C

Vinícola: Tágua Tágua Bodegas

Enólogo: José Tomás Correa Lisoni

Origem: Santiago, Chile



Notas de Prova: Cor amarelada pálida com notas esverdeadas. Nos aromas destacam-se os cintrinos e notas minerais. O paladar é seco, com uma acidez média. Notas minerais macias, produto da mistura que inclui terroirs de cordilheira do Maule. Um alvo ideal para peixe fresco e dias ensolarados de verão.



Técnica de Vinificação: Fermentação alcoólica de 14 para 15 graus em tanques de aço inoxidável



Harmonize com: Aperitivo ou entrada, carpaccio de salmão e saladas com queijo branco.