

Viña Chocalan

KOAN GRAN RESERVE SAUVIGNON BLANC

Valle de San Antonio, Chile



UVAS: 100% Sauvignon Blanc

TIPO: Branco seco

VINIFICAÇÃO: A colheita manual durante a segunda quinzena de abril. Seleção de uvas, esmagamento e 14 horas de contato com a pele à baixas temperaturas. Este processo é seguido por uma maceração das borras do mosto em tanques. Fertilização redutiva em tanques de aço inoxidável (11°C a 12°C). Após a finalização da fermentação, maceração com as borras durante o período de 2 meses.

COMENTÁRIOS: Cor verdes claro pálido. Tem aromas intensos de grapefruit, groselhas e notas de ervas. Em boca, notas de limão e hortelã. Apresenta uma textura cremosa e intensa. Bem equilibrado com uma mineralidade longa. Muito refrescante.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 8°C

HARMONIZAÇÃO: Perfeito acompanhando ostras, carpaccio de polvo, presunto de parma, queijo de cabra e saladas de folhas.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554