

## Cérvoles

COLORS BLANC 2011

Costers del Segre, Espanha



# Cérvoles

UVAS: 70% Macabeo e 30% Chardonnay

TIPO: Branco seco

VINIFICAÇÃO: As uvas Macabeo são provenientes de vinhedos com 30 anos, que estão voltados para sudeste, recebendo uma boa insolação. As Chardonnay são provenientes de vinhedos plantados em 2005. O vinho fermenta em aço inoxidável e estagia em contato com as leveduras (sur-lie) proporcionando mais complexidade de aromas.

COMENTÁRIOS: Cor amarelo dourado. Aromas de alta intensidade que lembram frutas de polpa branca maduras como melão e peras, aliados a aromas de frutas tropicais (abacaxi e banana) com notas de massa de pão devido ao estágio sur-lie. Na boca é seco e untuoso com bom volume e acidez equilibrada, longa persistência e final fresco de frutas cítricas.

AVALIAÇÃO: PÑ 90 (2010)

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10°C a 12°C

HARMONIZAÇÃO: Filé de peixe e frutos do mar com molho a base de ervas, manteiga e alcaparras, massas recheadas com queijos e molho de tomate fresco, salada de frutos do mar, casquinha de siri e carpaccio de surubim.



VINISSIMO  
IMPORTADORA

[vinissimo.com.br](http://vinissimo.com.br)

 4195-5554

