



LUIZ PORTO

VINHOS FINOS



DOM DE MINAS SAUVIGNON BLANC



ORIGEM: Cordislândia - MG

PRODUTO: Dom de Minas Sauvignon Blanc

SAFRA: 2019

TIPO DE UVA: Sauvignon Blanc

GRAU ALCÓOLICO: 12%

ALTITUDE: 980m

TIPO DE SOLO: Latossolo vermelho com textura argilosa, fase cerrado, relevo plano e suave ondulado.

CLIMA: Tropical de altitude

SISTEMA DE CONDUÇÃO: Espaladeira

PRODUÇÃO: 3,0kg por planta

ÉPOCA DA COLHEITA: Julho de 2019

COLHEITA: Manual com seleção de cachos em caixas de 18kg perfuradas.

PRENSAGEM: Prensagem direta das uvas inteiras (algumas horas de contato com as cascas à baixas temperaturas).

FERMENTAÇÃO: Aço inox com controle de temperatura de fermentação.

ENGARRAFADO: Setembro de 2021.

NÚMERO DE GARRAFAS: 8.000

LOTE: Único

ESTILO: Vinho branco aromático e refrescante.

HARMONIZAÇÃO: É o vinho ideal para iniciar qualquer refeição e harmoniza bem com canapés, saladas, peixes, frutos do mar, aves com tempero delicado e uma harmonização particularmente interessante com o queijo de cabra.

Sauvignon Blanc é uma uva que produz vinhos extravagantes de grande expressão. Servir refrescado entre 5 a 7°C.

DESCRIÇÃO

COR: Brilhante e amarelo esverdeado.

AROMA: Boa expressão aromática lembrando figos, frutas tropicais frescas como maracujá, manga e goiaba e um leve toque mineral.

SABOR: Paladar marcante com boa estrutura e persistência de sabor, vinho de personalidade, fácil de beber e traz como marca registrada das regiões mais altas e de temperaturas amenas uma acidez pungente que deixa o vinho mais longo e realça o seu frescor natural.

A vinícola Luiz Porto está localizada em Minas Gerais, no paralelo 25-Sul, a 980m de altitude numa região de transição entre mata atlântica e cerrado.



VINÍCOLA
LUIZ PORTO LTDA

☎ (35) 9990.1337
✉ sac@luizportovinhosfinos.com.br
🌐 www.luizportovinhosfinos.com.br
📷 @luizportovinhosfinos

📍 Tiradentes - MG
CEP: 36.325-000