

Arbo Riesling

Vinho Fino Branco Seco

Garrafa de 750 ml / caixa com 6 garrafas

Viticultura: solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio 3.500 plantas por hectare. Produção por hectare de 12 toneladas. Colheita manual.

Vinificação vinho base: uva acondicionada em caixas plásticas de 20 kg. Mosto extraído em prensas pneumáticas. Limpeza prévia do mosto. Fermentação com leveduras selecionadas, temperatura controlada entre 16°C e 18°C. Antes do engarrafamento o vinho é submetido a temperaturas negativas para evitar a precipitação de sais.

Aspecto visual: coloração amarelo-palha com reflexos esverdeados.

Aspecto olfativo: remete a frutas como melão, lima e limão siciliano além de ter elegantes notas de flores brancas.

Aspecto gustativo: ao paladar é agradavelmente leve e seu caráter cítrico o finaliza com um instigante frescor.

Harmonização: oleaginosas, canapés, carnes brancas, frutos do mar, peixes e risotos e massas a base de queijos leves.



Variedade: Riesling

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Teor alcoólico: 11,5%

Açúcar residual: 1,80 g/L

Ph: 3,27

