

# Viognier

Linha Personalità



**TORCELLO**  
VINÍCOLA BOUTIQUE

# Vinho Fino Branco Seco Viognier



## Linha Personalità



**Uva:** 100% Viognier



**Cultivo da uva:** Produção restrita de 02-03 kg de uva por planta, em videiras conduzidas em formato espaldeira, com o objetivo de obtenção de uma uva com qualidade superior.



**Safra:** 2023



**Terroir:** Vale dos Vinhedos



**Graduação:** 12%



**Temperatura ideal:** 08° a 12° C



**Lote:** de apenas 1.200 garrafas numeradas



**Dica do Vinhateiro:** Consumir em até 3 anos

## ELABORAÇÃO DO VINHO:

- 1) Colheita e seleção manual dos cachos.
- 2) Pesagem.
- 3) Prensagem (separação do engaço e da casca).
- 4) Destinação da polpa ao tanque fermentador, onde lá permanece em fermentação por um período de 15 dias a uma temperatura controlada de 20°C.
- 5) Após a fermentação, o vinho tem como destino os tanques reservatórios para estabilização natural (eliminação da borra), onde lá permanece por um período de 06 meses.
- 6) Filtração.
- 7) Envase.
- 8) Armazenamento em cave.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:



**Visual:** Amarelo com reflexos esverdeados, límpido e brilhante.



**Olfativo:** Predominância de aromas primários que lembram frutas como laranja, tangerina, pêssigo e damasco, além de notas florais como rosas brancas e flor de laranjeira.



**Gustativo:** Em boca são percebidas as frutas frescas e suculentas como pêssigo, pera e cítricas, sabores florais e um leve toque de mineralidade, sua acidez é moderada e seu corpo traz uma sensação de plenitude, e seu final é longo e persistente. Um vinho harmônico, onde fruta, acidez e textura rica encontram-se perfeitamente equilibradas.



**Harmonização:** Frutos do mar como ostras e camarão, comida asiática como sushi e sashimi, frango ao curry, pratos à base de aves como frango e peru, queijos leves e comida mediterrânea como saladas com azeite de oliva e peixes grelhados.