

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: 2024



Terroir: Vale dos Vinhedos



Graduação: 12%



Temperatura ideal: 08° a 12° C



Lote: de apenas 2.700 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) Após, ocorre a maturação por 30 dias em em carvalho americano.
- 8) Envase.
- 9) Armazenamento em cave.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:



Visual: Amarelo com reflexos esverdeados, límpido e brilhante.



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



Gustativo: Em boca são percebidas as frutas frescas e suculentas como pêssego, 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.

TORCELLO

VINÍCOLA BOUTIQUE