

FARO RESERVA SAUVIGNON GRIS

Quando aberta, uma garrafa de vinho é capaz de nos levar a sentir novas sensações. Através desse princípio, o objetivo dos vinhos Faro é levar para o consumidor toda intuição, instinto e inspiração que os enólogos têm ao elaborar vinhos com alto nível de qualidade. Junto a isto soma-se a confiança, responsabilidade e respeito nos quais os produtores têm pelo meio ambiente e todo trabalho em equipe desenvolvido na produção destes vinhos.



Vale de Curicó - Chile



100% Sauvignon Gris



Fermentação iniciada com leveduras nativas, por 21 dias em tanques de aço inox, com temperatura controlada de 15°C.

ANÁLISE SENSORIAL



Amarelo palha com reflexos esverdeados.



Aroma lembra frutas frescas, principalmente abacaxi e pêssego.



Muito bom corpo, acidez equilibrada e grande frescor.



Temperatura de serviço entre 6°C a 8°C.



Perfeito com peixe, frutos do mar, saladas e massas.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12,5%

Açúcar: 3,24 g/l

PH: 3,60



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO