



Mil Volcanes - Sauvignon Blanc I Torrontes

Variedade: Blend 50% Sauvignon Blanc e 50% Torrontes.

Vinhedo: Sauvignon Blanc de Los Árboles, Vale de Uco, a 1200 metros acima nível do mar de altitude. Torrontés de Cafayate, Salta a 1750 metros acima nível do mar de Altitude.

Colheita: Manual, durante a terceira semana de Março.

Notas de cata: Blend cremoso, atrativo e frutado. Em nariz se destacam os aromas de flores brancas como jasmim e flor de laranjeira com sutis notas herbáceas de camomila. Em boca é frutado com notas cítricas, pêssegos e melão. Acidez equilibrada, com final macio e refrescante.

Harmonização: Harmoniza perfeitamente com uma deliciosa tabua de frutos do mar. Um delicioso peixe grelhado servido com um molho cítrico seria perfeito para este Blend maravilhoso. É recomendado para a sobremesa com uma deliciosa mousse de limão e morango. Companheiro perfeito para piscina, praia, sol e amigos!

Servir entre 10°/12°C.

MIL VOLCANES
MENDOZA Argentina

CAVES
EUROPA
VINHOS & SABORES