



CATTACINI®

Vinhos nacionais exclusivos

OITO®

Origem: Caminhos de Pedra – Bento Gonçalves (RS).

Variedade: Peverella (100%).

Graduação alcoólica: 11,5% vol.

Utilização de Carvalho Francês: dez meses em barricas de carvalho francês, Seguin Moreau.

Embalagem: garrafas de 750ml.

Análise Visual: límpido e brilhante. Apresenta coloração amarelo ouro.

Análise Olfativa: o aroma é elegante, muito complexo. A madeira está perfeitamente integrada e ligada aos aromas frutados, florais e de especiarias, onde se percebem notas de frutas cítricas e flores brancas.

Análise Gustativa: na boca é seco, com acidez, harmônico, persistente e se percebem notas de madeira e de pimenta.

Serviço: temperatura ideal de serviço entre 10 a 12°C.

Harmonização: adapta-se perfeitamente à mesa como um vinho de alto poder gastronômico, descomplicado e adequado ao acompanhamento das refeições, principalmente frutos do mar, culinária japonesa, peixes, risotos, massas, molhos brancos, queijos leves e carnes brancas, além de poder ser utilizado como um delicioso aperitivo junto de canapés e outros acepipes.



A Força do Centauro

www.cattacini.com.br

