



CATTACINI®

Vinhos nacionais exclusivos

QUIRON®

Origem: Meio-Oeste catarinense - Videira e Água Doce

Varietades: Chardonnay (90%) e Sauvignon Blanc (10%).

Gradação alcoólica: 12,2% vol.

Embalagem: garrafas de 750ml.

Utilização de Carvalho Francês: quatro meses em barricas Seguin Moreau de segundo uso.

Análise Visual: apresenta coloração amarelo palha e está límpido.

Análise Olfativa: franco, com boa intensidade olfativa e complexo com notas florais, minerais e frutado. Os principais descritores são abacaxi, banana e um leve toque de baunilha devido a fermentação de parte do chardonnay em barricas de carvalho francês.

Análise Gustativa: leve, agradável e elegante. Persistente, seco e com acidez equilibrada. Demonstra bom equilíbrio entre o aspecto olfativo e gustativo.

Serviço: temperatura ideal de serviço entre 9° a 11°C.

Harmonização: vinho harmônico e gastronômico, ideal para acompanhar peixes, carnes brancas, alguns tipos de risotos, massas e queijos, além de pratos da culinária brasileira, francesa e contemporânea.



A Força do Centauro

www.cattacini.com.br

