



CATTACINI®

Vinhos nacionais exclusivos

Vale do Luar® *Chenin Blanc 2015*

Origem: Vale do São Francisco – Casa Nova (BA).

Variedades: Chenin Blanc (100%)

Graduação alcoólica: 12,2% vol.

Embalagem: garrafas de 750ml.

Utilização de Carvalho Francês: onze meses em barricas Seguin Moreau de primeiro e segundo usos.

Análise Visual: límpido, tonalidade amarelo palha com nuance dourada.

Análise Olfativa: franco, frutado, floral e apresenta intensidade e persistência aromática. Os principais descritores são abacaxi, flores brancas e um leve toque de baunilha devido a fermentação de parte do vinho em barricas de carvalho francês.

Análise Gustativa: estruturado, elegante, com grande volume de boca. Persistente, seco e com acidez presente. Demonstra bom equilíbrio entre o aspecto olfativo e gustativo, sendo que no retro-olfato são percebidas as mesmas notas encontradas no olfato.

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, como a moqueca baiana, francesa e contemporânea.



A Força do Centauro

www.cattacini.com.br

