



 @DAGIRAF.COM.BR

// FICHA DE ACESSO RÁPIDO

AVID SAUVIGNON BLANC

VINHO DE TERROIR EXTREMO

VINHO BRANCO | PRODUTOR: LA RECOVA | PAÍS: CHILE | REGIÃO: VALE DE CASABLANCA
SAFRA: 2016 | CASTA: 100% SAUVIGNON BLANC | TEOR ALCÓOLICO: 14%

TASTING



VISUAL: COR AMARELO LÍMPIDO.



OLFATIVO: NOTAS MINERAIS, CÍTRICAS, FRUTAS BRANCAS COMO MARACUJÁ E GOIABA, AZEITONAS VERDES E PIMENTAS.



GUSTATIVO: EQUILIBRADO, ACIDEZ E MINERALIDADE ASSOCIADA A UM FINAL LONGO E PERSISTENTE.



HARMONIZAÇÃO: ACOMPANHA MUITO BEM ENTRADINHAS COMO CEVICHE, TOSTADAS COM AVOCADO, PETISCOS, SALADINHAS FRIAS, COMIDA INDIANA E JAPONESA.



TEMPERATURA DE SERVIÇO: 8°C
POTENCIAL DE GUARDA: 10 ANOS

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO

COLHEITA MANUAL COM FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL. LIGEIRA ESTABILIZAÇÃO E FILTRAÇÃO. PODE APRESENTAR LEVE PRECIPITAÇÃO.

RECONHECIMENTOS





 @DAGIRAFA.COM.BR

// FICHA DE ACESSO RÁPIDO

VINHO ROSÉ | PRODUTOR: LA RECOVA | PAÍS: CHILE | REGIÃO: VALE DE CASABLANCA
SAFRA: N/A | CASTA: SAUVIGNON BLANC | TEOR ALCÓOLICO: 14%

TASTING



VISUAL: COLORAÇÃO ROSÉ CEREJA.



OLFATIVO: NOTAS MINERAIS, CÍTRICAS, FRUTAS BRANCAS, TOQUES DE MARACUJÁ E GOIABA, EM CONJUNTO COM FRUTAS VERMELHAS COMO CEREJA E MORANGO.



GUSTATIVO: EQUILIBRADO, COM ACIDEZ E UMA LEVE DOÇURA. FINAL AMPLO E PERSISTENTE.



HARMONIZAÇÃO: UMA DELÍCIA COM CAMARÕES, LAGOSTINS E SALMÃO. BOLINHOS DE CARNE SECA E PASTÉIS FICAM BEM INTERESSANTE! EXPERIMENTE TAMBÉM POR CONTRASTE COM UMA SOBREMESA COM FRUTAS COMO UM CHEESECAKE DE MORANGO.



TEMPERATURA DE SERVIÇO: 6°C – 8°C
POTENCIAL DE GUARDA: 5 ANOS

OBSTINADO

VINHO DE TERROIR EXTREMO

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO

COLHEITA MANUAL COM O MÉTODO ITALIANO CHAMADO “RIPASSO”, OU SEJA, HOVE UMA CO-FERMENTAÇÃO DA SAUVIGNON BLANC SOBRE AS CASCAS DA SYRAH JÁ FERMENTADA. GANHANDO COR, AROMAS E COMPLEXIDADE. OCORRE EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL. SEM CORREÇÃO DE ACIDEZ E COR. ESTABILIZAÇÃO SEM QUÍMICOS.



WWW.DAGIRAFA.COM.BR



@DAGIRAF.COM.BR

// FICHA DE ACESSO RÁPIDO

LAURA HARTWIG SELECCIÓN DEL VITICULTOR CABERNET SAUVIGNON 2017

CLÁSSICOS REINTERPRETADOS

VINHO TINTO | PRODUTOR: LAURA HARTWIG | PAÍS: CHILE | REGIÃO: VALE DE COLCHAGUA
SAFRA: 2017 | CASTA: 100% CABERNET SAUVIGNON | TEOR ALCÓOLICO: 14%

TASTING



VISUAL: RUBI



OLFATIVO: AROMAS DE FRUTAS MADURAS, ERVAS SECAS E ESPECIARIAS.



GUSTATIVO: BOM MÉDIO, TANINOS BEM INTEGRADOS E REDONDOS. FINAL MÉDIO E BOA PERSISTÊNCIA EM BOCA.



HARMONIZAÇÃO: CARNES ASSADAS, CARNES DE CAÇA, LEGUMES GRELHADOS E QUEIJOS MADUROS. EXPERIMENTE COM CORDEIRO COM MENTA E CUSCUZ MARROQUINOS COM PIMENTÕES COLORIDOS.

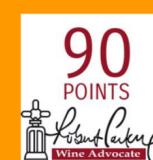


**TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18°C
POTENCIAL DE GUARDA: 15 ANOS**

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO

A SELEÇÃO FOI FEITA DE MANEIRA MUITO CRITERIOSA CACHO A CACHO AINDA NO VINHEDO. RECEPÇÃO EM UMA MESA SELETORA SEGUIDA DO DESENGACE. FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL. MACERAÇÃO PRÉ-FERMENTATIVA SEGUIDA DA FERMENTAÇÃO DURANTE 10-12 DIAS A TEMPERATURAS CONTROLADAS. ESTÁGIO DURANTE 12 MESES EM BARRICAS 100% FRANCESAS DE 1º E 2º USO E MAIS 9 MESES EM OVOS DE CONCRETO. SEGUIDA DE UMA ESTABILIZAÇÃO NATURAL E UMA LIGEIRA FILTRAÇÃO ANTES DE SER ENGARRAFADO.

RECONHECIMENTOS



WWW.DAGIRAF.COM.BR