



MARAY

RESERVA

SAUVIGNON BLANC 2018

ORIGEM

A vinícola Talinay está localizada no Vale Limarí, na indomável costa fria do norte do Chile, ao lado do Parque Nacional Fray Jorge, em uma área que a UNESCO declarou Reserva da Biosfera.

HARMONIZAÇÃO

Ideal como aperitivo ou com sushi, saladas ou frutos do mar frescos.

TEMPERATURA

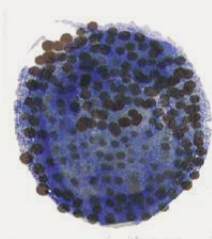
Beber de preferência a 12°C - 14°C.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este vinho tem uma cor amarela pálida com notas de verde, muito claro e brilhante. O aroma é muito intenso, complexo e elegante, com notas cítricas, maracujá e aromas verdes. Ao paladar apresenta um grande volume, crocante com alta acidez que confere frescura e vida ao vinho. Final muito longo, fresco e frutado.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Variedades: 100% Sauvignon Blanc
Teor alcoólico (Vol%): 13,5%
PH: 3.06
Acidez Total: 3,97 g/l (Ácido tartárico: 6,07 g/l)
Açúcar residual: 1,79 g/l



MARAY
wines



www.maraywines.com