



MOLINO VIEJO

MOLINO VIEJO RESERVA SAUVIGNON BLANC



PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE CENTRAL

SUBREGIÃO -

BRANCO | SAFRA 2019

-

VARIEDADES: 100% Sauvignon Blanc

VINIFICAÇÃO

Fermentado com temperatura controlada, entre 14°C e 15°C, preservando sua acidez natural, frescor e caráter frutado. Passou por leve maceração para agregar equilíbrio e concentração.

AMADURECIMENTO

Este vinho tem um pequeno componente de barrica americana, que lhe agrega complexidade sem perder o frescor.

NOTAS DE PROVA

Possui cor amarelo palha e intenso aroma de fruta tropical e cítrica, leve toque de pimenta fresca. À boca é equilibrado, fresco e levemente cítrico e mineral, com final delicado e elegante.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para servir como aperitivo ou acompanhando saladas, frutos do mar e massas leves.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE Servir à 8°C | VOLUME 750 ML

DESCRIÇÃO DA LINHA

RESERVA

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Molino Viejo é um tributo à zona de Calera de Tango, no coração do Valle del Maipo. Definido como um dos melhores terroirs do Chile desde 1685, quando o assentamento jesuíta do vale já tinha videiras plantadas em mais de 2000 quadras naquela época. Irrigado diretamente por canais do rio Maipo, o Molino Viejo proporcionava água potável e grãos processados para a comarca. Hoje, a poucos metros dali se encontram vinhedos e vinícola, onde são produzidos vinhos cheios de personalidade e história.

CÓDIGO DO PRODUTO
MOL00100

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7804653661136

CAIXA
12x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
37804653661137

WINE 
BRANDS

winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo
Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)