

PACHECO PEREDA SAUVIGNON BLANC

PAÍS ARGENTINA
REGIÃO MENDOZA

BRANCO | SAFRA 2021



Este Sauvignon Blanc mostra notas florais e de ervas ressaltando ainda mais o frescor que recebe da altitude de Mendoza

VARIEDADES: 100% Sauvignon Blanc

VINIFICAÇÃO

Com uvas provenientes de Mendoza (Alto Agrelo e Tunuyán), é fermentado em tanques de aço inox com temperatura controlada entre 14 a 16°C, durante 21 dias, para manter o caráter frutado original da Sauvignon Blanc

AMADURECIMENTO

Este lote foi amadurecido em tanques de aço inox

NOTAS DE PROVA

Este Sauvignon Blanc apresenta cor amarelo palha claro e brilhante, no nariz mostra aroma cítrico, pêssego maduro e pera, notas de ervas frescas e floral. Na boca confirma o caráter frutado e final de boca com frescor e elegância.

HARMONIZAÇÃO

Um branco leve e fresco perfeito para aperitivos ou acompanhar frituras como bolinho de bacalhau e pastéis, queijos moles, e pratos à base de frutos do mar.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13% | SERVIR A TEMPERATURA DE 7°C | VOLUME 750 ml

DESCRIÇÃO DA LINHA

A Linha Varietal de Pacheco Pereda se caracteriza por vinhos jovens, frescos e uma emblemática tipicidade de cada varietal em seu estado mais puro.

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

A vinícola Pacheco Pereda foi fundada em 1995 por Eduardo Lavaque, em Maipú. Em poucos anos a Pacheco Pereda cresceu e suas 800.000 garrafas produzidas anualmente eram, quase na totalidade, absorvidas pelo mercado argentino. Desde 2006, os proprietários de Martins, Bodegas Hispano Argentinas, se associaram a Lavaque, com a condição que ele continuasse supervisionando a produção de Pacheco Pereda. Seguindo o formato original, Pacheco Pereda trabalha as distintas zonas de Mendoza (Luján de Cuyo, Uco, Maipú) e San Juan para conseguir a expressão mais completa de cada varietal.

CÓDIGO DO PRODUTO
PCP00400

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7797800000493

CAIXA
06x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA
17797800000490

