



Bodega Sossego

BODEGA SOSSEGO BRANCO

- Varietades:** Chardonnay, Uruguaiana (80%)
Sauvignon Blanc, Pinheiro Machado (20%)
- Safra:** 2021
- Vinhedos:** URUGUAIANA/RS – CAMPANHA GAÚCHA
Altitude: 78m / Latitude: 29° 54' 23" Sul
PINHEIRO MACHADO/RS – SERRA DO SUDESTE
Altitude: 430m / Latitude: 31° 34' 37" Sul
- Processo:** Seleção e colheita manual.
Desengace.
Prensagem
Fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada 14°C a 16°C
Maturação “sur lie” durante 6 meses em tanques de aço inox
- Produto:** Álcool: 13,2%
Acidez Total: 5,86 g/L
PH: 3,47
Açúcar: 1,39 g/L



Notas de Degustação: No aspecto visual é límpido e brilhante, de cor palha com reflexos dourados. O olfato é intenso e elegante, revelando notas de frutas maduras, de polpa branca e notas florais. No paladar encontramos equilíbrio, cremosidade e frescor. Um vinho descontraído e convidativo.