



Bodega Sossego

BODEGA SOSSEGO BRANCO

Variedades: Chardonnay (80%) - Uruguaiiana

Sauvignon Blanc (20%) - Pinheiro Machado

Safra: 2022

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: 14%

Acidez Total: 5,22 g/L

PH: 3,53

Açúcar: 1,27 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.

BODEGA SOSSEGO

Estrada do Caiboaté, BR 290 km 700 - Queimada s/nº, Uruguaiiana/RS | Campanha Gaúcha | Brasil

www.sossego.net | bodega@sossego.net | (55) 3412-4725 / (51) 99246-4219