



Vinha Solo Branco 2022

Vinho fino branco seco

Origem	Vinhedos de Monte Belo do Sul e Farroupilha - Serra Gaúcha- RS
Gradação alcoólica	11,9 %v/v
pH	3,36
Acidez total	65 meq/L
Açúcar residual	1,5 g/L
Dióxido de enxofre total	64 mg/L
Composição varietal	60 % Riesling Itálico 2022 e 40 % Malvasia de Cândia 2022
Sistema de condução	Espaldeira
Colheita	Riesling Itálico em 25/01 e Malvasia de Cândia em 03/02, manual em caixas de 15 Kg e armazenadas a 0 °C por 48 h.
Vinificação	Uvas esmagadas com engaços e extração dos mostos flor com <i>deboupage</i> a 2 °C por 3 dias. Fermentações alcoólicas com leveduras nativas a 16 °C na fase tumultuosa e ambiente no final, fermentações maloláticas espontâneas completas, estabilização natural sem filtração. SO ₂ somente no mosto.
Data do engarrafamento	Final de outubro de 2022
Produção disponível	2.212 garrafas
Notas de degustação	O vinho apresenta uma coloração amarelo palha com nuances verde oliva. Já no aroma se destaca as flores brancas como jasmim e ervas de quintal como cidreira e erva doce. E na boca o vinho se mostra macio, mas com mineralidade, personalidade e agradável persistência. Temperatura sugerida para melhor apreciação: 6 a 8 °C.
Harmonização	Este vinho acompanha muito bem antepastos com queijos e patês, verduras cruas ou grelhadas e pratos com frutos do mar cozidos.
Estilo	Consumir, preferencialmente, antes de 2 anos e eventuais cristais atestam a genuinidade do produto.