

FICHA TÉCNICA SFERA VIOGNIER 2017

Descrição: VINHO BRANCO SECO FINO VIOGNIER 2017

Um corte elaborado apenas com a variedade Viognier . O vinho caracteriza-se pelo perfeito equilíbrio entre dois distintos métodos de elaboração o tradicional e o tecnológico. Aos olhos o vinho apresenta linda coloração amarelo palha com nuances esverdeados e mostra se levemente turvo, fruto da opção do enólogo pela não filtração.

Seu virtuoso aroma contempla as mais finas notas florais como violeta e rosas entrelaçadas ao elegante aroma de nozes oriundo do carvalho; e fruto de sua fermentação em barris.

Em boca, sua complexidade não pode ser descrita, pois mais que sabores, o equilíbrio entre volume e acidez aporta ao vinho maravilhosas sensações.

37 dias em barricas de carvalho americano ½ maceração (vinificação tradicional) ½ desengace e fermentação a frio 4823 garrafas produzidas area do vinhedo 1,4 h

Código Interno: 240

NCM: 22041090

EAN 13: 7898901005988



Quantidade por caixa: 6

Peso por caixa: 7,2KG

Quantidade de caixas por lastro: 22

Quantidade de caixas por pallet: 110

VÍNICOLA ARBUGERI LTDA

ESTRADA MUNICIPAL DO VINHO 4525
3ª LÉGUA CAXIAS DO SUL | RS | BRASIL
CNPJ: 03747311/0001-07
FONES : 55 54 3215-4393 E 55 54 3202-5734