



Cefiro Reserva Sauvignon Blanc

Cód produto: 510922 - 750 ml
511309 - 375 ml

FICHA TÉCNICA



Nome: Cefiro Reserva Sauvignon Blanc

País: Chile

Região: D.O. Vale do Casablanca

Linha: Cefiro

Variedade: Sauvignon Blanc.

Produção: Colheita manual. Maceração pré-fermentativa a 8°C por 6 horas. Fermentação alcoólica em tanques de inox com controle de temperatura entre 10-12°C por 22 dias. É engarrafado ainda jovem para não perder as características de fruta.

Análise Sensorial:

Visual: Amarelo palha brilhante com reflexos verdeais.

Olfativa: Frutas cítricas (abacaxi e laranja), frutas brancas (pêra), casca de limão e mentol.

Gustativa: Seco, corpo leve, boa acidez, final harmônico e com retrogosto mineral.

Harmonizações: Frutos do Mar, Pescados, Saladas

Temperatura de Serviço: 6-8°C

Premiações: Medalha Ouro, Patricio Tapia, Wine & Spirits
Safr 2013 Medalha de Ouro Concours Mondial Sauvignon Blanc;

Safr 2013 Medalha de Ouro Mundus Vini;
Safr 2012 90 pontos Guia Descorchados (Patricio Tapia);
Safr 2011 91 pontos Wine & Spirits Magazine;
Safr 2011 3 estrelas Revista Decanter;
Safr 2010 90 pontos Guia Descorchados (Patricio Tapia).
teor alcoólico: 13,40% vol.

EAN: 7804350003543

DUN: 27804350001390

UNIDADE

ALTURA	LARGURA	COMPRIM.	PESO BRUTO
30 cm	7 cm	7 cm	1,320 kg

CAIXA

ALTURA	LARGURA	COMPRIM.	PESO BRUTO	EMBALAGEM
31 cm	26 cm	34 cm	16,500 kg	12 x 750 ml

PALETIZAÇÃO

LASTRO	ALTURA	TOTAL
14 cxs	4 cxs	56 cxs