

VINHA  
TARAPACA

**Zona:** Brasil  
Ascensus

**Codigo:** V2091926

CET-GRAN\_RESER-IM2-SB-750-BRA-ANGELO-VI

#### SAUVIGNON BLANC 2009

A safra 2009 tem origem em dois vales: 85% da uva provém do Valle de Casablanca e 15% é proveniente de dois lotes do Valle de Leyda. Este vinho apresenta uma cor amarelo brilhante com matizes esverdeados, aromas de frutas tropicais e tangerina junto com um toque mineral e pão tostado. No paladar aparecem sabores de nectarina, abacaxi e um final de capim-limão. Se expressa com muita riqueza em seus sabores, desde as notas de frutas tropicais até um toque mineral, junto a uma boa acidez natural.

#### SAUVIGNON BLANC 2010

Este Sauvignon Blanc tem sua origem no vale de Leyda no Chile, a apenas 7 quilômetros da costa do oceano Pacífico. Este vinho caracteriza-se por seu penetrante aroma a ervas e notas minerais, além de uma excelente acidez natural; o vinho apresenta uma intensa cor amarelada com matizes esverdeados, aromas a grapefruit rosado, pimenta, com notas de fermento e pólvora. Na boca é rico com sabores de pêssego nectarinas, pimenta verde e um final de "lemon grass". Apresenta muita riqueza na boca com um final mineral prolongado.

#### SAUVIGNON BLANC 2011

Este Sauvignon Blanc tem sua origem no vale de Leyda no Chile, a apenas 7 quilômetros da costa do oceano Pacífico. Este vinho caracteriza-se por seu penetrante aroma a ervas e notas minerais, além de uma excelente acidez natural; o vinho apresenta uma intensa cor amarelada com matizes esverdeados, aromas a grapefruit rosado, pimenta, com notas de fermento e pólvora. Na boca é rico com sabores de pêssego nectarinas, pimenta verde e um final de "lemon grass". Apresenta muita riqueza na boca com um final mineral prolongado.

#### SAUVIGNON BLANC 2012

Este Sauvignon Blanc tem sua origem no vale de Leyda no Chile, a apenas 7 quilômetros da costa do oceano Pacífico. Este vinho caracteriza-se por seu penetrante aroma a ervas e notas minerais, além de uma excelente acidez natural; o vinho apresenta uma intensa cor amarelada com matizes esverdeados, aromas a grapefruit rosado, pimenta, com notas de fermento e pólvora. Na boca é rico com sabores de pêssego nectarinas, pimenta verde e um final de "lemon grass". Apresenta muita riqueza na boca com um final mineral prolongado.



**Medidas:** 55 x 65  
**Barniz:** Mate

**Papel:** Estate 8  
**Sist. de Imp:** Engomado

**Coiores**

