



VINHO DE MESA BRANCO LORENA SECO – LOVATEL

VARIEDADE

Uva BRS Lorena:

Foi obtida a partir do cruzamento das uvas 'Malvasia Bianca' x 'Seyval', realizado em 1986 pela Embrapa Uva e Vinho. Variedade nova de excelente qualidade.



REGIÃO PRODUTORA

Serra Gaúcha/RS – Brasil.

CLIMA

Subtropical com influência de temperado.

VINIFICAÇÃO

Elaborado com 100% uvas selecionadas BRS Lorena, transportadas até a vinícola em caixas de 20kg, desengace e bombeamento para prensa pneumática, maceração pelicular de 6h a 8h, debourbage do mosto, fermentação com leveduras selecionadas, temperatura de fermentação 15° a 18°C, clarificação, estabilização a frio e guarda em tanque de inox.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Visual: Cor amarelo palha, com reflexos esverdeados.

Aroma: Perfil aromático pronunciado, mas leve e delicado, lembrando aroma de flores brancas.

Paladar: Em boca, sabor complexo, equilibrado, com fundo ligeiramente cítrico, complementado por retrogosto delicado e persistente.

HARMONIZAÇÃO

Massas, carnes brancas, peixes e demais frutos do mar, pizzas e doces.

EMBALAGENS DISPONÍVEIS



4600ml



5000ml



990ml



750ml



750ml



375ml

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 10,4% v/v.

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO: 6° a 9°C.

RESPONSÁVEL TÉCNICO: CRQ-RS nº 05401571

REGISTRO NO MAPA-RS: 002344-2.000014

LOVATEL INDÚSTRIA VINÍCOLA LTDA.

Estrada Municipal Vereador Marcial Pisoni 5950 – Caxias do Sul – Serra Gaúcha – RS

CEP – 95032-300 – Caixa Postal 947 – Fone: (54) 3211-0501 | 3208-1102

www.vinicolalovatel.com.br -  (54) 99906-3387