



VINHO DE MESA BRANCO NIÁGARA SECO – LOVATEL

VARIEDADE

Uva Niágara: Foi desenvolvida em 1868, no condado de Niágara, Estado de Nova Iorque, Estados Unidos, a partir do cruzamento de Concord



polinizada com Cassady (*Vitis labrusca* x *Vitis vinifera*). Portanto a uva Niágara, em sua genealogia, tem 75% de *Vitis labrusca* e 25% de *Vitis vinifera*. Introduzida no Brasil em 1894.

REGIÃO PRODUTORA

Serra Gaúcha/RS – Brasil.

CLIMA

Subtropical com influência de temperado.

VINIFICAÇÃO

Elaborado com 100% uvas selecionadas Niágara, 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: Coloração amarelo palha com reflexos dourados e aspecto límpido e brilhante.

Aroma: Apresenta perfume frutado, característico da uva Niágara.

Paladar: Revela intensamente o sabor da uva, acidez equilibrada e refrescante, com paladar agridoce.

HARMONIZAÇÃO

É facilmente harmonizado com petiscos, mix de sementes, massas com molhos leves, peixes, frutos do mar, carnes brancas e risotos.

EMBALAGENS DISPONÍVEIS



4600ml



3000ml



2000ml



1470ml



960ml



750ml

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 10,5% v/v.

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


RESPONSÁVEL TÉCNICO: CRQ-RS nº 05401571

REGISTRO NO MAPA-RS: 002344-2.000010

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