



VINHO FINO BRANCO SECO VIOGNIER – GIUSEPPE LOVATEL

VARIEDADE:

Uva Viognier: A origem desta variedade ainda é desconhecida, mas alguns acreditam que ela foi levada para a Europa pelo imperador romano Probus.



Mais precisamente na Dalmácia, região do leste europeu. Para outros, ela teria sido levada para a região do rio Rhône pelos romanos.

A Viognier já foi bastante cultivada, porém essa variedade esteve quase extinta em 1965, na França. A área plantada chegou a ser de apenas 8 hectares na microrregião de Condrieu. Esse declínio foi resultado da praga filoxera.

Após esse período de declínio, a partir da década de 1990, a uva Viognier vem sendo amplamente cultivada ao redor do mundo. Nos países como Itália, Brasil, Suíça, Canadá, Nova Zelândia e muitos outros.

Os vinhos elaborados com a Viognier geralmente são robustos, bastante aromáticos e de baixa acidez

REGIÃO PRODUTORA

Faria Lemos - RS / Brasil

CLIMA

Subtropical com influência de temperado.

VINIFICAÇÃO

Elaborado com 100% de uvas Viognier. As uvas são colhidas, selecionadas e transportadas em caixas plásticas com 20kg. Na vinícola as uvas são avaliadas por diversos critérios de qualidade, devidamente desengaçadas com leve ruptura das bagas e prensagem direta do

bagaço. O mosto é resfriado a temperatura de 4°C e de imediato é realizado a decantação e a separação da borra grossa, resíduos e leveduras (decantação estática).

Após, são inoculadas as leveduras selecionadas para iniciar a fermentação alcoólica com temperatura controlada de 15° a 18°C. Ao término da fermentação alcoólica, período médio de 5 dias, vinho é encaminhado para tanque de aço inox para estabilização proteica por 3 meses, na sequência é realizada a trasfega, filtração e envase.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Visual: Amarelo palha com tons esverdeados e luminosos.

Aroma: Aroma intenso e complexo, trazendo características de frutas brancas como pêsego, maçã-verde e melão. Notas florais de flor de acácia.

Paladar: Em boca apresenta-se fresco e com acidez equilibrada, evidenciando as notas frutadas que caracterizam o seu aroma.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha perfeitamente pratos da culinária japonesa, como também queijos do tipo fondue, conté, brie, camembert, queijos de leite de ovelha. Ótimo acompanhamento para pratos de entrada com mix de folhas verdes, acompanha frutos do mar, peixes, massas e risotos com molhos leves, carnes brancas, pratos que na sua composição levam geleias de laranja, damasco e de goiaba.

LOVATEL INDÚSTRIA VINÍCOLA LTDA.

Estrada Municipal Vereador Marcial Pisoni 1484 – Caxias do Sul – Serra Gaúcha – RS

CEP – 95044-010 – Caixa Postal 947 – Fone: (54) 3211-0501 | 3208-1102

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

contato@vinicolalovatel.com.br



EMBALAGEM DISPONÍVEL



750ml

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,0% v/v.

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO: 8° a 10°C.

RESPONSÁVEL TÉCNICO: CRQ-RS nº 05203536

REGISTRO NO MAPA-RS: 002344-2000047

LOVATEL INDÚSTRIA VINÍCOLA LTDA.
Estrada Municipal Vereador Marcial Pisoni 1484 – Caxias do Sul – Serra Gaúcha – RS
CEP – 95044-010 – Caixa Postal 947 – Fone: (54) 3211-0501 | 3208-1102
www.vinicolalovatel.com.br -  (54) 99906-3387
contato@vinicolalovatel.com.br