VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Clearwater Cove Sauvignon Blanc 2018
Vinícola	Clearwater Cove
Safra	2018
País	Nova Zelândia
Região	60% Wairau e 40% Awatere
Tipo	branco
Castas	100% Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	13%
Maturação	-
Temperatura de Serviço	8° a 10°C
Guarda	até 2020
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Screw Cap

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os Sauvignon Blanc da Nova Zelândia, em especial os de Marlborough - se destacam para as melhores do mundo - são, em geral, são totalmente elaborados no berço da relação

Obviamente que estamos falando da França, onde os exemplares de maior destaque têm a ver de Bordeaux, onde estão presentes os seus sumos prêmios, são conduzidos com a intensidade dos vinhos neozelandeses. A enseada de Clearwater não é procedente, mas subverte o conceito do método Sauvignon Blanc de Marlborough. Em meio a toda a sua expressividade, conserva-se uma dose de elegância típica do Velho Mundo.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo claro com reflexos esverdeados

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: pomelo, maracujá, nuances cítricas de groselha verde e toques de aspargos

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: fresco, expressivo e incrivelmente vivaz, traz uma acidez soberba que ampara os sabores intensos das frutas tropicais e das ervas frescas

CULINÁRIA

CARNES	**peixe**	**crustáceo**	**ave**	**suíno**
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	**frescos**	moles	**médios**	duros
DA TERRA	hortaliças	**legumes**	**cereais**	cogumelos
AMIDOS	**massas**	**risotos**	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	**ervas**	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	**chocolate**

DESCRIÇÃO: frutos do mar, aves grelhadas, peixes com molhos cítricos, pratos da culinária mediterrânea