

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Madre Terra Ventrez Sauvignon Blanc 2023
Vinícola	Vinícola Madre Terra
Safra	2023
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	branco
Castas	Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Madre Terra é uma pequena boutique localizada em Flores da Cunha, na Serra Gaúcha, empenhada na elaboração de micro lotes com um olhar "holístico", baseado na agricultura regenerativa e respeito ao terroir.

Hoje, queremos destacar este peculiar Sauvignon Blanc, que chamou a atenção dos nossos sommeliers. Aliás, esta é uma das variedades que a Madre Terra está apostando em peso.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de frutas de polpa branca, como pêssego branco, escotado por toques de tangerina, limão siciliano e flores brancas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

acidez muito saborosa e salivante, notas de limão taiti se entrelaçam com toques florais, levando a um fim de boca delicioso e cativante

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

burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole



CULINÁRIA