

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Saint Clair Marlborough Sun Sauvignon Blanc 2022
Vinícola	Saint Clair
Safra	2022
País	Nova Zelândia
Região	Marlborough
Tipo	branco
Castas	100% Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	12.5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8°C a 10°C
Guarda	até 2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Nova Zelândia é considerada por muitos como a melhor região para a Sauvignon Blanc do Novo Mundo, e Marlborough, localizada no nordeste da Ilha Sul, indiscutivelmente um terroir privilegiado para uma vitivinicultura de alto padrão: delimitada pelo Estreito de Cook ao norte e o pelo Oceano Pacífico a leste, a influência marítima nesta porção de terras é arrebatadora. O número de horas de sol, assim como a amplitude térmica, é elevado, garantindo a lenta maturação das uvas, uma acidez salivante e uma concentração de aromas e sabores incríveis. Marlborough Sun é um projeto da vinícola Saint Clair, fundada em 1978 pelo casal Neal e Judy Ibbotson, cujos vinhos são elaborados pelo conceituado enólogo Hamish Clark seguindo preceitos veganos e práticas sustentáveis, visando entregar tipicidade e expressão varietal.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo claro com reflexos esverdeados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas tropicais como o maracujá, a goiaba e o abacaxi, frutas cítricas como a toranja, groselha verde, e gostosos toques herbáceos que lembram grama recém-cortada

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

leve e refrescante, com uma acidez atrativa e muito salivante, e um final de boca saboroso e de boa persistência

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

filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse



CULINÁRIA