



KÜDAW PACÍFICO SAUVIGNON BLANC 2024

Sauvignon Blanc de clima frio, com vinhedos em Paredones, a menos de 30km do mar. As uvas vêm de vinhedos plantados em solos de argila vermelha que sofrem uma forte influência dos ventos frios do oceano pacífico. 90% das uvas são fermentadas em inox com 5 dias de maceração pré fermentativa e 10% das uvas fermenta em barrica de carvalho de muitos usos. Perfeito para ceviche e cortes de porco marinado com limão.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Küdaw
País / Região:	Chile, Colchagua – Paredones
Prática:	Orgânico
Blend / Varietal:	100% Sauvignon Blanc
Amadurecimento:	10% fermentado em madeira
Grad. alcoólica:	12%
Código de barras:	8437008 735702



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Cor amarelo com as bordas esverdeadas. Uma explosão de aromas que vazam da taça, muita intensidade aromática. Notas de maracujá verde, limão siciliano, ervas frescas como hortelã e eucalipto.

Em boca a acidez é impactante, jogando o frescor nas alturas. Corpo médio, com boa textura cremosa e suculência, deixando a boca pedindo mais um gole.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo

2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)

2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Ceviche e cruudo de peixes encaixam perfeitamente. Mas é um Sauvignon Blanc que pode estar na areia da praia ou de welcome drink nas recepções de amigos.

A temperatura ideal é de 3° a 6°C, o mesmo que deixar 1 hora no freezer ou 20min em um super balde de gelo.

