



VINHA SOLO

Bianco Selvaggio

Vinho fino branco seco



Origem	Vinhedos da Serra Gaúcha e da Serra do Sudeste - RS
Sistema de condução	Espaldeira e espaldeira coberta
Colheita	Seleção manual em caixas de 15 Kg em meados de fevereiro
Composição	56 % Moscato Giallo 2024, 38 % Sauvignon Blanc 2023 e 6 % Riesling Itálico 2021
Vinificação	Após estágio em câmara fria as uvas foram desengaçadas e os mostos foram fermentados com as próprias leveduras selvagens e sem chaptalização. Estabilização natural e sem filtração.
Gradação alcoólica	11,5 % v/v
pH	3,5
Acidez total	83 meq/L
Acidez volátil	11 meq/L
Extrato seco	18 g/L
Densidade relativa	0,9924
Valor energético	76 kcal/100 mL
Data do engarrafamento	09 de Janeiro de 2025
Lote	L 1B
Notas descritivas	O vinho apresenta uma coloração amarelo palha com tons pistache. Na parte olfativa notam-se características herbáceas como grama e ervas de chá além de certa mineralidade. Na boca tem um sabor vivo e apetitoso mostrando um cerne substancioso com uma acidez disciplinada e um final de boca rico e duradouro. Temperatura sugerida para melhor apreciação: 6 a 8 °C.
Harmonização	Este vinho acompanha muito bem entradas com patês e queijos nobres além de mariscos e peixes de água doce.
Estilo	É um vinho pronto para beber, mas é melhor consumir em até 2 anos. Por ser um produto não filtrado , eventuais borras/cristais atestam a genuinidade deste produto.