

BODEGA
PALO ALTO
MAIPÚ - MENDOZA - ARGENTINA



MONIQUITA BLEND DE BLANCAS

VINIFICAÇÃO

Seleção da uva e prensagem, decantação do mosto, fermentação a baixa temperatura com método reductivo que evita a incorporação excessiva de oxigênio. Clarificação e estabilização a frio.

UVAS

Blend das melhores uvas brancas de nosso terroir.

COLHEITA

Manual, na primeira semana de março, em pequenas caixas de 16 kg.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor amarelo claro com reflexos dourados. Sugestiva variedade de aromas que remetem a frutas cítricas e flores brancas com um toque de mel. De entrada amigável, é delicado e cremoso ao passar pela boca, acidez equilibrada que traz frescor à fruta. Final persistente e caloroso.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir entre 8°C e 11°C

Aprecie-o como aperitivo, com comida tailandesa ou pratos com especiarias.