



CASA PERINI

EST. 1929

Macaw Tropical Branco

Vinho Frisante Natural Branco Suave

Garrafa de 750 ml / caixa com 6 garrafas

Viticultura: solo argilo-arenoso, vinhedos formados com mudas certificadas. Densidade de plantio 3.500 plantas por hectare. Produção por hectare de 15 toneladas. Colheita manual. Sistema de condução espaldeira em forma de Y.

Vinificação vinho base: seleção manual dos cachos. Prensagem das uvas em prensa pneumática. Fermentação do mosto com leveduras selecionadas e temperatura controlada a 16°C. Parte do gás carbônico obtido na fermentação é retido em tanques resistentes a pressão. A fermentação é interrompida com resfriamento e filtração quando atinge a graduação alcoólica de 9,5% Vol., o que mantém parte do açúcar residual da uva. Antes do engarrafamento o vinho frisante é submetido a estabilização tartárica.

Aspecto visual: coloração límpida e tons esverdeados.

Aspecto olfativo: aroma que lembra frutas como maracujá com toques florais.

Aspecto gustativo: na boca revela um frescor vivaz aliado a um agradável dulçor.

Harmonização: final de semana na praia e férias.

Harmoniza com canapés de sabores suaves, saladas, pratos leves à base de carnes brancas ou de peixes, pratos da cozinha oriental, como a tailandesa. Todas as opções caem muito bem com temperos ou molhos agrídoces.

Variedades: *blend* de castas aromáticas

Região: Vale Trentino – Farroupilha/RS – Brasil

Teor alcoólico: 9,5 %

Açúcar residual: 28 g/L

Ph: 3,40

