

DUNAMIS PINOT GRIGIO

Variedades: 100% Pinot Grigio.

Safra: 2017.

Vinhedos: Campanha Gaúcha.

Solo: Santa Tecla, areno-argiloso, bem drenado com profundidade média de 2 metros.

Processo: Colheita manual em caixas plásticas com capacidade para 16 kg. Prensagem da uva sem desengace. Fermentação alcoólica com temperatura controlada a 15°C em tanques de aço inox.

Principais características do produto:

Graduação alcoólica: 11% vol.

Acidez total: 80 meq/l.

Notas de degustação: Leve intensidade de cor com tonalidades esverdeadas. Aromas de frutas cítricas e tropicais. Em boca, apresenta corpo leve e acidez bem equilibrada, com retrogosto intenso.

Temperatura de serviço: 5 a 7°C.

