



Bodega Sossego

BODEGA SOSSEGO BRANCO

Variedades: Chardonnay, Uruguaiana(80%) e Sauvignon Blanc, Encruzilhada(20%)

Safra: 2019_lote 2

Vinhedos: URUGUAIANA/RS – CAMPANHA GAÚCHA

Altitude: 78m / Latitude: 29° 54' 23'' Sul

Sistema de Condução: espaldeiras (Norte-Sul)

Solo: Argiloso-Rochoso com profundidade até 1 m.

ENCRUZILHADA DO SUL/RS – SERRA DO SUDESTE

Altitude: 348m / Latitude: 30° 31' 37'' Sul

Sistema de Condução: espaldeiras

Processo: Seleção e colheita manual.

Desengace.

Prensagem

Fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada 14°C a 16°C

Maturação “sur lie” durante 6 meses em tanques de aço inox

Produto: Álcool: 12,4%

Acidez Total: 7,09 g/L

PH: 3,09

Açúcar: 1,98 g/L



Notas de Degustação: No aspecto visual é límpido e brilhante, de cor palha com reflexos esverdeados. O olfato mescla jovialidade e frescor, com frutas de polpa branca e notas cítricas. No paladar encontramos equilíbrio, leveza e boa acidez. Um vinho descontraído e convidativo.