

**Bodegas Hacienda del Carche**  
**TAUS BLANCO 2014**  
Jumilla, Espanha



UVAS: Sauvignon Blanc e Macabeo

TIPO: Branco seco

VINIFICAÇÃO: o mosto passa por uma ligeira maceração por um período de 06 a 08 horas, depois é colocado em tanques de aço inoxidável para fermentação com temperatura controlada, entre 15°C a 16°C.

COMENTÁRIOS: Cor amarelo pálido com tons de esverdeados, aromas exuberantes de frutas tropicais maduras, com notas cítricas e florais. Delicioso na boca, acidez refrescante, álcool equilibrado, corpo leve, sabores intensos, muito boa persistência e retro-olfato muito agradável.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 11,5%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10°C

HAMONIZAÇÃO: Ótimo para aperitivo nos dias mais quentes, combinando perfeitamente com peixes, frutos do mar, sushi, sashimi, queijo de cabra fresco e comida thai.



**VINISSIMO**  
IMPORTADORA

[vinissimo.com.br](http://vinissimo.com.br)

 4195-5554