

Studio by Miraval Blanc 2023

Produtor: Miraval
Região: Provence
País: França
Tipo: Branco
Safra: 2023
Teor Alcoólico: 13 Vol
Corpo: Leve

Studio Miraval branco é um delicioso tributo à uva Rolle, chamada na Itália de Vermentino. O vinho é elaborado com uma pequena parcela que circunda o histórico estúdio e outra aos pés da famosa montanha de Cézanne. Mineral e muito expressivo, é cítrico e fresco no palato, com uma destacada nota salina. Uma bela surpresa, que é uma companhia perfeita para peixes e frutos do mar!

Miraval

UVAS:

Rolle (Vermentino) 100%

VINHEDOS:

Uvas provenientes de vinhedos localizados no sopé da montanha de Cézanne na região de Provence.

VINIFICAÇÃO:

Fermentação em cubas de concreto em forma de tulipa com fundo arredondado. Esta forma ovóide cria um movimento de convecção natural que suspende as borras criando o mesmo efeito de uma battonage.

MATURAÇÃO:

Não possui maturação em barrica de carvalho para mostrar o frescor da fruta e a tipicidade do terroir.

SUGESTÃO DE GUARDA:

Pronto para consumo

SERVIÇO:

Saladas, queijos, pratos a base de peixes e frutos

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 11 a 13°C

