



O número 1, ficou representado pelo vinho Circe, sauvignon blanc. Na mitologia grega, Circe é filha de Helios e a deusa da Lua Nova, do amor físico, feitiçaria, encantamentos e sonhos.

ORIGEM: São Joaquim – SC – Serra Catarinense.

SAFRA: 2014.

TIPO DE UVA: Sauvignon Blanc.

GRAD. ALCOÓLICA: 13,0 % vol.

ALTITUDE: 1.300 m.

CLIMA: Temperado úmido.

SOLO: Raso, areno-argiloso e pedregoso.

SISTEMA DE CONDUÇÃO: Espaldeira.

PRODUÇÃO: 2,0 kg por planta.

ÉPOCA DA COLHEITA: Março de 2014.

COLHEITA: Manual com seleção de cachos.

PRENSAGEM: Prensagem direta das uvas inteiras (algumas horas de contato com as cascas à baixas temperaturas).

FERMENTAÇÃO: Aço inox com controle de T°C.

BARRICA: Sem madeira.

NÚMERO DE GARRAFAS: 1.000.

ESTILO: Vinho branco aromático e refrescante.

GASTRONOMIA: É o vinho ideal para iniciar qualquer refeição e harmoniza bem com canapés, saladas, peixes, frutos do mar, aves com tempero delicado e uma harmonização particularmente interessante com o queijo de cabra. Servir refrescado entre 5 a 7°C.

DESCRIÇÃO:

VISUAL: Brilhante e amarelo claro inoxidável.

NARIZ: Boa expressão aromática lembrando figos, frutas tropicais frescas como maracujá, manga e goiaba, um leve toque de especiarias e aromas vegetais como broto de tomate e arruda.

BOCA: Paladar marcante com boa intensidade e persistência de sabor, vinho de personalidade, fácil de beber e traz como marca registrada das regiões frias, uma acidez pungente que deixa o vinho mais longo e realça o seu frescor natural.