

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Vinha Solo Bianco Selvaggio
<b>Vinícola</b>	Vinha Solo
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Moscato, Riesling Itálico e Sauvignon Blanc
<b>Teor Alcoólico</b>	11,5%
<b>Maturação</b>	sem passagem por madeira
<b>Temperatura de Serviço</b>	8 a 10 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A linha Selvaggio é uma novidade da Vinha Solo, uma vinícola boutique situada em Fazenda Souza, distrito de Caxias do Sul, na Serra Gaúcha.

O foco da Vinha Solo é elaborar vinhos que expressem o *terroir* local, com mínima intervenção e baseados em variedades clássicas da sua região.

O Bianco Selvaggio é um *blend* de Moscato, Riesling Itálico e Sauvignon Blanc. Sua fermentação ocorreu de forma espontânea, sem uso de leveduras adicionadas. O vinho também não foi chaptalizado, recebeu uma pequena dose de sulfitos e não foi filtrado.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo palha

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

aromas de pêssego, damasco e nectarina maduros, acompanhados por notas de pera e um toque de ervas frescas, como o alecrim

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

delicioso e cativante, revelando um núcleo generoso e estruturado; a acidez é precisa e equilibrada, os sabores refletem as notas aromáticas, e conduzem a um final de boca com boa persistência

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole



### CULINÁRIA