

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

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