



# EVOLUCIÓN®

## SAUVIGNON BLANC

— Notas de Degustação

Vinho amarelo esverdeado, seus aromas lembram frutas cítricas como lima e pomelo, com delicadas notas de ervas recém cortadas. Na boca, se apresenta jovem, com retrogosto aromático e acidez balanceada.



— Variedades

100% Sauvignon Blanc. Variedade de solo franco argiloso.

— Colheita

Manual.



— Harmonização

É um excelente vinho para todos os tipos de frutos do mar, e queijos de cabra e ovelha. Recomenda-se também como aperitivo.



— Serviço

Entre 12°C (53,6°F)  
e 14°C (57,2°F)

FORMATO DA EXPORTAÇÃO / 750 cc . 375 cc

ALCOHOL / 13 % v/v