



Miras Jovem Semillon

Tipo: Vinho branco seco

Variedade: 100% Semillon

Origem: Patagônia – Argentina.

Colheita: Colheita manual em caixas de 20Kg.

Vinificação: A fermentação alcoólica ocorre em tanques de aço inoxidável num período de vinte e quatro dias à temperatura de 20°C. Sem fermentação maloláctica e sem envelhecimento em barris de carvalho, envelhecido na garrafa por 6 meses.

Aroma: Aroma mineral com algum toque de frutas brancas como maçã, abacaxi, damasco e melão.

Cor: Amarelo palha, límpido e brilhante.

Paladar: Apresenta certa untuosidade, vinho persistente com boa acidez.

Álcool: 13,7 % vol.

Açúcar: 1,66 g/l

Acidez total: 6,06 g/l

Temperatura de Serviço: 9° C

Tempo de guarda: 4 anos.