

VINÍCOLA

A Bodega Pablo Fallabrino está na família Fallabrino desde 1947. Possui 12 hectares plantadas dos 30 ha da propriedade. Hoje, as vinhas velhas foram substituídas por plantas livres de vírus importadas da Itália, França e África do Sul. Está localizada na Atlântida, uma cidade praiana onde o estuário do Rio da Prata (o maior do mundo) e o Oceano Atlântico se encontram, o que proporciona brisas oceânicas frescas e limpas e o clima ideal para a maturação de uvas finas para vinho. Praticam uma viticultura minimamente intervencionista, respeitando o meio ambiente e a vida selvagem.

ORIGEM

Uruguai / Canelones / Atlântida

VINHEDO

De baixa altitude, a 150 m acima do nível do mar. Clima temperado com brisas oceânicas e do estuário do Rio da Prata.

UVA

100% Traminer aromática

SAFRA

2022

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

TAMANHO

Padrão – 750 ml

VARIIDADE

Laranja orgânico



EAN: 832473000115 | Código: 3154

COLHEITA

Manual

VINIFICAÇÃO

A uva é macerada por uma semana em contato com as peles. Apenas o mosto livre é usado para este vinho. Nada adicionado, apenas 100% de uvas. Não filtrado.

DEGUSTAÇÃO

Tanto na boca quanto no nariz lembra um vinho branco fresco, com uma acidez marcante e uma elegância que provém do tempo que permaneceu em contato com as peles. No nariz, aromas floral devido à variedade traminer aromática. Temperatura de serviço: 14° C.

HARMONIZAÇÃO

Frutos do mar, saladas, massas ao molho de queijo, frutas e queijos macios.