



VINHO PEREZ CRUZ GRENACHE 750ML

Nosso Grenache fresco e delicado é elaborado a partir de uma colheita precoce, com o objetivo de preservar suas características refrescantes. Sua fermentação inclui uma porcentagem de Syrah com engaços, alcançando um equilíbrio entre delicadeza, volume e complexidade. O vinho mantém sua acidez vibrante em tanques de aço inoxidável, com uma pequena adição de Mourvèdre, e sem fermentação malolática. Apresenta coloração púrpura brilhante e, no nariz, revela frutas vermelhas como ginja e cereja, acompanhadas de sutis notas florais. Em boca, destaca-se pela acidez marcada, fruta vermelha intensa, frutos do bosque e taninos leves, oferecendo frescor, leveza e boa persistência.

DESCRIÇÃO



PAÍS DE ORIGEM

Chile



REGIÃO

Maipo



VOLUME

750ml



TIPO

Tinto



UVA

85% Grenache
10% Mourvedre
5% Syrah



TEOR ALCOÓLICO

13,5%

NOTAS DE PROVAS



VISUAL

Brilhante, limpo, de camada intermediária, Tonalidade roxa e borda rubi sutil.



OLFATIVO

Frutas vermelhas, cereja e cereja azeda, complementado com uma leve nota floral.



DEGUSTATIVO

Fresca, tensa, com acidez marcada e longa persistência. Volume médio até Médio-baixo

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar com aperitivos, saladas de folhas verdes, peixe semi-gorduroso, Alimentos gordurosos, queijos frescos, carnes frias, linguças, massas e alguns frutos do mar.