

VINHO BRANCO LE GRANCE CAPARZO IGT

País de Origem	Itália	
Região	Toscana	
Produtor	Caparzo	
Safra	2015	
Castas	Sauvignon Blanc Chardonnay Traminier	
Temp. Serviço	10 a 12°C	
Guarda	8 anos	
Harmonização	Pratos com peixe Carnes brancas Comida Japonesa	
Análises	Álcool: 13,5% Acidez: 3,98g/l	PH: 3,42 Açúcares Totais: 1,69g/l
Barrica	6 a 12 meses em barris de carvalho francês.	
Vinificação	O Le Grance é uma experiência da Caparzo com uvas estrangeiras que resultou muito certo. Toda a colheita é manual em meados de agosto. As castas são imediatamente levadas para prensa pneumática e fermentadas separadamente. O final da fermentação da Chardonnay é feita em barricas de carvalho francês com batonnage.	
Notas de Prova	De cor amarelo palha com ligeiras nuances douradas. Aroma de flores brancas, um toque especiado e de frutos secos. Na boca possui boa estrutura aliada a ótima acidez, papel que a sauvignon blanc exerce no corte. É um vinho muito gastronômico e com ótimo potencial de guarda	
Prêmio	James Suckling: 92 pontos	



Cód. 25603