

DILEMA

Nohaytal



Vinhos desestruturados, ideais para desfrutar a qualquer momento com todo tipo de comida.

Variedade: Corte de uvas brancas.

Vinhedo: Região Leste, Mendoza, Argentina

Vinificação: Colheita manual, desengace, presagem leve e deburgagem, fermentação alcoólica interrompida por centrifugação e baixa temperatura. Estabilização, filtração e engarrafamento.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Dilema Branco Doce Natural é um vinho fresco e delicado. Na vista é amarelo pálido com reflexos esverdeados. No nariz apresenta expressivas notas de frutas tropicais e cítricas, e flores brancas. Paladar untuoso com acidez equilibrada, perfeito para acompanhar queijos, frutos secos, frutos do mar e sobremesas. Aperitivo ideal para desfrutar de tardes de sol.

TEMPERATURA DE SERVIÇO:

Entre 4° y 6°.



dilema_wines

