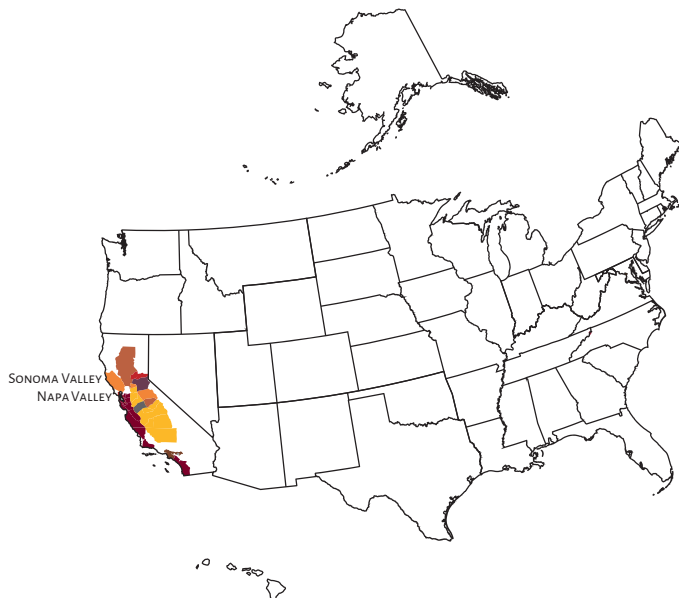


14 HANDS WINERY

A INSPIRAÇÃO DA MARCA VEM DE UMA ÉPOCA EM QUE OS CAVALOS SELVAGENS PASSEAVAM LIVREMENTE PELAS COLINAS DO LESTE DO ESTADO DE WASHINGTON. ESTA PAISAGEM ÚNICA E BELA DEU ÀS VIDEIRAS DA VINÍCOLA O ESPÍRITO E TENACIDADE QUE APRESENTAM VINHOS TINTOS ARROJADOS E VINHOS BRANCOS FRUTADOS. EM SUAS GARRAFAS, A 14 HANDS REALÇA UMA HISTÓRIA ÚNICA DOS VINHOS DE WASHINGTON, QUE SÃO RECONHECIDOS POR SUA FORÇA, PERSISTÊNCIA E ESPIRITUOSIDADE. OS RÓTULOS VÊM COM ILUSTRAÇÕES DE CAVALOS QUE REPRESENTAM TODA A ELEGÂNCIA E QUALIDADE DOS VINHOS.

E. U. A.

AO APORTAR NA AMÉRICA DO NORTE, OS PRIMEIROS NÓRDICOS ENCONTRARAM ESPÉCIES SELVAGENS DE VIDEIRAS E CHAMARAM O PAÍS DE TERRA DAS VINHAS. HOJE O PAÍS É UM DOS MAIS IMPORTANTES PRODUTORES DO MUNDO, CONCENTRANDO NA CALIFÓRNIA, WASHINGTON E OREGON A MAIOR PRODUÇÃO DO PAÍS.



14 HANDS HOT TO TROT BLEND WHITE

750ML

AS UVAS QUE DÃO VIDA A ESSE BRANCO SÃO PROVENIENTES DE VINHAS SITUADAS AO LESTE DE WASHINGTON, INCLUINDO HORSE HEAVEN HILLS, WAHLUKE SLOP, VALE DE YAKIMA E OUTRAS PARTES DO COLUMBIA VALLEY. AS UVAS FORAM DIRETAMENTE PARA PREENSA E O MOSTO FOI CONGELADO POR 48 HORAS E, EM SEGUIDA, FERMENTADO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM TEMPERATURA CONTROLADA. CADA CASTA FOI FERMENTADA SEPARADAMENTE E O BLEND FINAL FOI FORMADO APENAS ALGUMAS SEMANAS ANTES DO ENGARRAFAMENTO.

País: EUA

Região: WASHINGTON

DO: COLUMBIA VALLEY

Tipo de Vinho: VINHO BRANCO

Uvas: CHARDONNAY, RIESLING, SAUVIGNON BLANC, SEMILLON E PINOT GRIS.

Envelhecimento:

Gradação Alcoólica: 13% VOL.

CONTÉM SULFITOS

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: ESTE BLEND VIBRANTE TRAZ AROMAS DE MAÇÃ, PÊRA E MELÃO COMPLEMENTADO POR NOTAS CÍTRICAS E FLORAIS. EM BOCA SABORES DE FRUTAS BRANCAS MADURAS UNIDOS POR NOTAS DE LIMÃO E EQUILIBRADO PELA ACIDEZ CROCANTE COM UM FINAL SUCULENTO.

HARMONIZAÇÃO

SALADA, QUEIJOS, PEIXES E CHARCUTARIA



14 HANDS WINERY



OUTRAS INFORMAÇÕES

TEMPO MACERAÇÃO:

TIPO DE FERMENTAÇÃO:

TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL SOB TEMPERATURA CONTROLADA

TEMPO FERMENTAÇÃO:

14 - 20 DIAS

TEMPERATURA FERMENTAÇÃO:

ENVELHECIMENTO EM GARRAFA:

PH:

3,37

ACIDEZ:

5,8 G/L (A. TARTÁRICO)

AÇÚCAR RESIDUAL:

POTENCIAL DE GUARDA:

FINCA:

SOLO:

METEOROLOGIA:

A SAFRA DE 2015 FOI UMA DAS MAIS QUENTES JÁ REGISTRADAS EM WASHINGTON. AS TEMPERATURAS QUENTES PERDURARAM DURANTE A PRIMAVERA E VERÃO, COM LIGEIRA QUEDA NO FINAL DO CICLO, O QUE ACARRETOU EM UMA COLHEITA ANTECIPADA. NO GERAL, 2015 TEVE CONDIÇÕES DE CRESCIMENTO MUITO FAVORÁVEIS, PRODUZINDO ÓTIMO AMADURECIMENTO DAS UVAS E VINHOS EXCELENTE EM TODA A REGIÃO.

PLUVIOMETRIA:

TEMPERATURA: