

# Hermann

## Alvarinho Jovem

Um verdadeiro e autoral tesouro enológico!  
Para os amantes de vinhos brancos distintos e memoráveis.

Colheita manual com alto nível de maturação. Desengace total e maceração a frio por 2 horas, vinificação com adição de leveduras selecionadas e controle de temperatura. Amadurecimento durante 3 meses sob lies em tanque de inox.

Terroir Pinheiro Machado (Serra do Sudeste/RS)

Variedades Alvarinho

Tempo de maturação 3 meses sob lies

Produção por hectare 8 toneladas

Temperatura ideal 8 a 10°C

Volume alcoólico 13%

### Visual

Límpido, cor amarelo-palha brilhante.

### Aroma

Aromas intensos de frutas cítricas, pêssego e flores brancas.

### Paladar

Acidez refrescante, combinada com uma textura suave e uma mineralidade distinta, resultando em um equilíbrio perfeito.

### Harmonização

- Robalo em crosta de macadâmia
- Mil-folhas de cogumelo e vieira
- Camarão ao leite de coco e curry

**OURO**  
Brazil Wine  
Challenge  
2020

**OURO**  
Wine Of Brazil  
Awards  
2022

