



## Cabernet Sauvignon Terroir XXVII

Elaborado exclusivamente com 100% Cabernet Sauvignon, este vinho passa por 6 meses em barricas de carvalho francês, resultando em uma coloração vermelho rubi intenso com tons de granada. Revela aromas delicados de frutas vermelhas, como ameixa e mirtilo, com sutis toques de cacau.

No paladar, é um vinho agradável, de média estrutura e bom volume de boca. Seus taninos e acidez são leves e sutis, proporcionando um ótimo equilíbrio, com um retrogosto persistente. Harmoniza com carnes vermelhas leves, massas com molhos vermelhos e picantes, e queijos de média maturação.



## Sauvignon Blanc Jovem

Este vinho branco da coleção L.A. Jovem é elaborado com 100% de uvas Sauvignon Blanc. Apresenta uma coloração amarela pálida com intensos reflexos esverdeados. Seus aromas muito intensos lembram frutas tropicais, como maracujá, pêssego, mamão e fruta-pinha.

No paladar, é elegante, jovem e refrescante, com boa acidez e persistência. Ideal para acompanhar carpaccio, queijo de cabra, peixes com molhos cítricos e culinária japonesa.



## Chardonnay + Viognier Terroir XXVII

Um blend ímpar, composto por 80% Chardonnay e 20% Viognier. Apresenta uma coloração amarelo pálido com reflexos esverdeados. Aromas elegantes de abacaxi, pêra e maçã verde.

No paladar, oferece um sabor acentuado e persistente, com acidez marcante porém equilibrada, leve toque sávido e retrogosto que remete aos aromas olfativos. Ideal para harmonizar com aperitivos, frutos do mar, risotos, massas com molhos leves e carnes de aves.



## Rosé Audrey Jovem

Vinho Rosé da coleção L.A. Jovem, que possui uma composição de 50% Pinot Noir e 50% Shiraz. Apresenta uma coloração delicada rosa tênue e um aroma complexo de frutas, como morango, cereja e framboesa, e também aromas de flores vermelhas secas.

No paladar, é equilibrado, com excelente estrutura e retrogosto, destacando a intensidade do frutado em consonância com a acidez marcante. Ideal para harmonizar com aperitivos, culinária japonesa e pratos leves.



## Brut Jovem

Espumante Brut da coleção L.A. Jovem, elaborado pelo Método Charmat, com uma composição de 80% Chardonnay e 20% Riesling. Apresenta uma perlage fina e persistente, com coloração amarela com reflexos esverdeados. Seus aromas frutados lembram principalmente frutas cítricas como maçã verde, e com toques suaves de pêra em calda e pão.

No paladar, é agradável e equilibrado, com uma ótima estrutura e acidez. Ideal para harmonizar com aperitivos, pratos leves, queijos leves e pratos orientais.



## Moscatel Terroir XXVII

Elaborado pelo Método Asti, este espumante é composto por uvas Moscato Giallo. Apresenta uma perlage fina e persistente, com coloração amarelo pálido e reflexos esverdeados.

No aroma, revela aromas intensos e delicados, destacando-se notas de flores brancas e maçã madura. Um rótulo leve, fresco e elegante, com uma marcante frutuosidade e um final de boca refrescante e macio. Perfeito para harmonizar com doces em geral, como musses, tortas e sorvetes.