



## FACES BRANCO 2013: alegria, elegância, personalidade.

**Estilo inspirado na vibração e alegria do Brasil, o Faces Branco homenageia o Rio Grande do Sul, símbolo da vitivinicultura em nosso país, através da escolha das 3 uvas mais representativas do estado.**

**Uva:** as 3 uvas eleitas para compor o Faces branco foram: Chardonnay, Moscato e Riesling Itálico. Foram selecionadas diferentes parcelas de uvas provenientes da Serra Gaúcha, que representa a tradicional área de cultivo da uva e vinho do Brasil, e também da metade sul do estado do Rio Grande do Sul, englobando as novas e promissoras regiões vitícolas brasileiras.

**Vinho:** os vinhos foram elaborados em separado para valorizar a característica de cada uva. Devido a presença de vários pequenos lotes de cada variedade, o FACES Branco engloba vários sistemas de vinificação. As escolhas técnicas foram direcionadas de acordo com o objetivo enológico de cada parcela. Todo o processo de elaboração seguiu os critérios e filosofia da Lidio Carraro: máxima expressão da uva e o mínimo de manipulações. Após 6 meses de conservação e evolução de cada vinho nos tanques, iniciou-se o procedimento de assemblage. Após numerosos ensaios de corte realizados, a conclusão foi de que a proporção de 1/3 de cada uva na composição do vinho seria o resultado mais harmônico e condizente com o perfil desejado.

**Taça:** a cor amarelo dourada brilhante com lágrimas preguiçosas é o primeiro contato com o vinho. O aroma jovem e intenso sem dúvidas é uma das marcas do FACES, que já em um primeiro impacto, comunica o frescor, a tropicalidade e alegria do Brasil, com elegância e sensualidade. As primeiras notas sentidas são do Moscato: rosas brancas, frutas cítricas e frutas exóticas. Estes aromas se complementam com notas de flor de tília e pêssego maduro em uma constante revelação aromática devido à presença de mais vinhos no corte. O Riesling Itálico contribui com frescor em boca e persistência, além de uma nota delicada de flores brancas no olfato. O Chardonnay é o elo de ligação entre os vinhos, contribuindo com notas frutadas no aroma, volume e consistência em boca. O retrogosto é agradável e convidativo.

**Enóloga Responsável: Monica Rossetti**  
**Vinicola Produtora: Lidio Carraro**