



Vinho Branco Seco Fino Chardonnay

Cultivo da uva: produção restrita de 2 a 3 kg de uva por planta, em videiras conduzidas em formato espaldeira, com o objetivo de obtenção de uma uva com qualidade superior.

Uvas: 100% Chardonnay

Safra: 2018

Elaboração do vinho:

- 1) Colheita e seleção manual dos cachos**
- 2) Pesagem**
- 3) Prensagem (separação do engaço e da casca)**
- 4) Destinação da polpa ao tanque fermentador, onde lá permanece em maceração por um período de 15 dias a uma temperatura controlada de 20°C.**
- 5) Após a fermentação, o vinho tem como destino os tanques reservatórios para estabilização natural (eliminação da borra), onde lá permanece por um período de 03 meses**
- 6) Após o período de estabilização, 100% do vinho é destinado ao amadurecimento em barricas de carvalho americano, de primeiro uso, por um período de 120 dias.**
- 7) Filtração**
- 8) Envase**
- 9) Armazenamento em cave por um período mínimo de 15 dias**

Produção: 1.700 garrafas