

Chardonnay

Linha Premium



TORCELLO
VINICOLA BOUTIQUE



Uva: 100% Chardonnay



Safra: 2024



Maturação: 180 dias em barris de carvalho americano de primeiro uso.



Visual: Amarelo palha com reflexos dourados, límpido e brilhante.



Olfativo: A integração entre fruta e madeira proporciona aromas intensos e complexos como baunilha, chocolate branco, nozes, amêndoas e avelã, assim como frutas em calda como pêssego e abacaxi.



Gustativo: No paladar, repete os aromas sentidos no olfato, é envolvente e intenso, de acidez moderada e retrogosto prolongado.



Gradação: 13%



Temperatura ideal: 08° a 12° C

Sugestões de harmonizações:



Queijos

Brie e Camembert levemente maturados: a cremosidade casa com a untuosidade do vinho.

Queijo coalho grelhado com mel e alecrim: o defumado e o toque adocicado fazem ótima ponte com o carvalho americano.

Queijo cheddar envelhecido: sabores intensos e amanteigados.



Aves

Frango assado com manteiga e ervas: harmoniza com o corpo e os aromas amanteigados,

Peito de frango com molho de cogumelos e creme de leite: o molho espelhando a cremosidade do vinho.

Pato com molho de laranja ou damasco: o dulçor da fruta encontra eco no toque adocicado da madeira.



Peixes e Frutos do Mar

Bacalhau à Brás ou com natas: sabores intensos e cremosidade.

Lagosta na manteiga ou gratinada: uma das harmonizações mais clássicas.



Carnes Suínas

Lombo de porco com molho de frutas (pêssego, abacaxi ou maracujá): combinação ideal com as notas tropicais e amadeiradas.

Costelinha suína barbecue: o dulçor e o defumado dialogam lindamente com o carvalho americano.



Massas

Fettuccine Alfredo: a manteiga e o creme ecoam o perfil untuoso do Chardonnay.

Lasanha branca (molho bechamel com frango ou cogumelos): riqueza de sabores e estrutura.



Sobremesas

Torta de maçã ou banana caramelizada com canela: a doçura e especiarias realçam o toque de baunilha e coco do vinho.

Creme brûlée: a textura cremosa encontra paralelo no corpo do vinho.