Chardonnay

Linha Personalità



Vinho Fino Branco Seco Chardonnay



Linha Personalità

Uva: 100% Chardonnay

Cultivo da uva: Produção restrita de 02-03 kg de uva por planta, em videiras conduzidas em formato espaldeira, com o objetivo de obtenção de uma uva com qualidade superior.

Safra: NV (Non-Vintage - sem safra)

Terroir: Vale dos Vinhedos

Graduação: 12%

Temperatura ideal: 08° a 12° C

Lote: de apenas 2.000 garrafas

Dica do Vinhateiro: Vinho para consumo jovem

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 fermentação por um período de 15 dias a uma temperatura controlada
- 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 06 meses.
- **6)** Filtração.
- 7) Após, ocorre a maturação por 30 dias em carvalho americano.
- 8) Envase.
- 9) Armazenamento em cave.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:



峯 **Visual:** Amarelo com reflexos esverdeados, límpido e brilhante.



尾 Olfativo: Predominância de aromas primários que lembram frutas como pera, maracujá, pêssego e abacaxi frescos, discretas notas florais como acácia, flor branca e flor de laranjeira, além de sutis toques de baunilha e tosta.



Gustativo: Em boca se apresenta fresco, frutado e elegante. Traz uma acidez bem marcada, trazendo frescor, corpo médio, textura suave e sabores que lembram frutas como pêssego fresco, pera, sutis notas florais e leve toque mineral e de baunilha, seu final é refrescante e frutado.

📂 Harmonização: Peixes e frutos do mar, como truta e tilápia grelhadas, ceviche, lula e camarão, além de ser perfeito com queijos leves e de massa mole, queijo de cabra e brie, além de combinar perfeitamente bem como saladas, massas e risotos mais leves e ser uma excelente combinação com comida japonesa e aves como frango.