



Vinho Branco Seco Fino Chardonnay

Cultivo da uva: produção restrita a 01 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: 2021

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 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

Lote de apenas 7.500 garrafas numeradas

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Visual: amarelo-palha com reflexos dourados, límpido e brilhante.

Olfativo: notas de baunilha, chocolate branco, nozes e um leve tostado encontram-se em perfeita harmonia com as nuances de frutas brancas em calda como abacaxi e pêssego.

Gustativo: mostra-se complexo, intenso, cremoso e persistente.

Harmonização: perfeito com risotos mais leves, peixes mais untuosos como o bacalhau, carnes brancas, frutos do mar e queijos mais leves.