

Chardonnay

Linha Premium



TORCELLO
VINÍCOLA BOUTIQUE

Vinho Fino Branco Seco Chardonnay



Linha Premium



Uva: 100% 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.



Safra: 2023



Terroir: Vale dos Vinhedos



Graduação: 13%



Temperatura ideal: 08° a 12° C



Lote: de apenas 10.000 garrafas numeradas.

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 mínimo de 03 meses.

6) Após o período de estabilização, 100% do vinho é destinado ao amadurecimento em barris de carvalho americano de primeiro uso por um período de 120 dias.

7) Filtração.

8) Envase.

9) Armazenamento em cave.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:



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 pêsego e abacaxi.



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



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

TORCELLO

VINÍCOLA BOUTIQUE