

<http://www.decanter.com.br/27811-Terranoble-Chardonnay-2011/p>

Seja Bem Vindo a Decanter
Já é cadastrado? [clique aqui](#)

Portfólio de Vinhos

Bebidas Importadas

Vinhos
Destilados
Licores
Azeites

Bebidas Nacionais

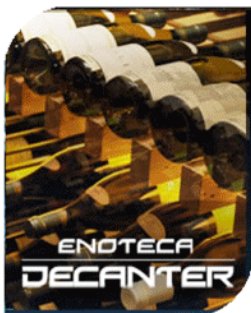
Vinhos
Espumantes

Cristais

Acessórios

Buscar

Receba Informações:



Decanter Bebidas Importadas Vinhos

Terranoble Chardonnay 2011

Preço a vista:

Por **R\$ 29,50**

Ficha Técnica

Classificação

Branco

Uva

Chardonnay

Produtor

Terranoble

País

Chile

Regiões

Maule

Safra

2011

Região

Maule

Composição de Castas

100% Chardonnay

Amadurecimento

Em tanques de inox.

Estimativa de Guarda

2 anos

Temperatura de Serviço

10°C

Características Climáticas

Clima seco, caracterizado pelas noites frias e dias quentes e luminosos, na fase de amadurecimento da uva. Zona II na escala de Winkler (moderadamente fria). Vinhedos nos sopés da Cordilheira dos Andes.

Características do Solo

solos aluviais, relativamente pobres em matéria orgânica.

Elaboração

Produtividade de 10 a 12 toneladas de uva por hectare. Colheita no ponto máximo de desenvolvimento aromático das uvas. 70% das uvas foram desengaçadas, prensadas e resfriadas. Nos restantes 30% os cachos foram prensados inteiros. Depois de 48 horas de decantação, o dois mostos foram agregados e fermentados a 16°C. Após a fermentação, o vinho permaneceu sobre as lías por 2 meses.

Características Organolépticas

Palha cristalino com tons verdeais. Mostra um nariz intenso em frutas de polpa branca (pêra), com alguns aportes herbáceos. Macio, com delicioso frescor a inundar o palato.

Fechamento Tampa Rosca

Não

Gradação Alcoólica

13,5° GL

Diretrizes Enogastronômicas

Peixes com molhos cremosos ou à base de manteiga, casquinha de siri, risottos com frutos do mar, massas com salmão.

*Teppan Yaki com anchova.
Jantar no Taisho Restaurante Japonês, com Filhotes & Cias em 28/06/2012.*