

<http://www.dalture.com.br/vinhos>



D'Altore Chardonnay

Límpido, brilhante de coloração amarelo-palha e reflexos esverdeados. Mostra um bouquet exuberante e boa complexidade sobressaindo notas de frutas tropicais e frescas, como maçã, pera e abacaxi. Na boca é volumoso e potente um chardonnay com bom ataque, untuoso, potente e elegante harmonizando bem os aromas da fruta com a madeira nas notas tostadas, chocolate branco e baunilha conferindo complexidade e elegância. Possui longa persistência.

Variedade de uvas:

Chardonnay Vindima: 2013 Terroir: São Joaquim SC
Sistema de Produção: Espaladeira

Ficha técnica:

Raleio de cachos na planta deixando uma carga de quatro toneladas por hectare. Obtendo uma maturação completa dos frutos. Prensagem direta e delicada com gás inerte para evitar oxidação, em prensa pneumática. Debourbage clarificação natural do mosto a 5°C. Fermentação alcoólica à temperatura controlada de 14°C. Conservação sobre borras (batonnage). Amadurecimento de 4 meses em barricas novas de carvalho francês. Graduação Alcoólica: 13,4%.

Serviço:

A temperatura ideal para servir fica entre 7 e 9°C.

Harmonização:

É ótimo acompanhando massas, carnes brancas, peixes, saladas leves, presunto de Parma, fondue, queijos médios e fortes, acompanhar pratos leves como peixes, aves, ostra, camarão com canapés.

Prova da safra 2012 no Encontro de Vinhos – Curitiba, em 09/11/2013.