

<https://www.monteagudo.com.br/chardonnay>



[Início](#) [Institucional](#) [Receptivo](#) [Sunset](#) [Imprensa](#) [Produtos](#) [Dicas](#) [Contato](#)



Chardonnay

Temperatura de serviço:
8 °C.

Variedade: 100% Chardonnay.
Origem: 1.2 ha. de vinhedos próprios, localizados em São Joaquim, SC.
Altitude: 1.280 m.
Produção: 3.189 garrafas.
Colheita: Realizada manualmente em caixas plásticas individuais na segunda quinzena de março de 2013.
Temperatura de serviço: 8 °C.

PRODUTO SUJEITO A DISPONIBILIDADE

Vinificação: fermentação alcoólica prolongada em tanques de aço inoxidável em baixa temperatura, para beneficiar a extração de aromas. Amadurecido por cinco meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso.

Descrições Organolépticas: Vinho alegre de cor amarelo claro com tons esverdeados que demonstram sua jovialidade.

A carambola, o mel e a compota de pêra dominam as notas aromáticas que permitem a complementação harmoniosa de toques sutis baunilha.

Gustativamente é marcado pela acidez viva de nuance cítrica que reveste um corpo médio e elegante baseado no bom ataque do álcool e no longo retro gosto de lima.

ENOLOGO: JEAN PIERRE ROSIER

Vinhedos do Monte Agudo

Rodovia SC 438 km 69,5, 88600-000 São Joaquim
049 9969 9777 / 49 3015 9177 / 049 9985 1446 /
patricia@monteagudo.com.br / vinhedos@monteagudo.com.br

© 2015 Copyrights Monte Agudo. By Bindings Digital

Prova da safra 2011 no Encontro de Vinhos – Curitiba, em 09/11/2013.