



- [Home](#)
- [Produtos](#)
- [Imprensa](#)
- [Sobre](#)
- [Fotos](#)
- [Contato](#)



Aracuri brut Chardonnay 2014

Compartilhe: [Linked in](#) [twitter](#) [facebook](#)

Variedade: 100% Chardonnay

Safra: 2014

Região: Campos de Cima da Serra

Altitude: 960 metros

Método de elaboração: Charmat

Teor alcoólico: 12 %

Acidez total: 8,5 g/L (ácido tartárico)

Açúcar residual: 11 g/L

Lote: 9.300 garrafas

Vinhedo: implantado em 2008; clone ENTAV-INRA 95; porta-enxerto P1103.

Perfil Sensorial: espumante elegante e refrescante de perlage fina e abundante. No aroma destacam-se as notas de damasco, raspas de limão e pão fresco. O paladar é envolvente e cremoso com acidez cativante.

Harmonização: frutos do mar; peixes em geral; carnes brancas; molhos pouco condimentados; legumes crus e queijos leves.

Temperatura de serviço: 6 - 8 °C

Premiações:

- **Medalha de Prata** – VII Concurso Internacional de Vinhos do Brasil, 2014.
- **Medalha de Prata** – Effervescents du Monde, França, 2013.
- **Medalha de Prata** – Vinus del Bicentenario - Concurso Internacional de Vinos Y Licores, Argentina, 2014.

Safra 2014. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 22/04/2015.