



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



Aracuri Chardonnay 2012

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

Variedade: 100% Chardonnay

Safra: 2012

Região: Campos de Cima da Serra

Altitude: 960 metros

Maturação: 10 meses em barricas de carvalho (10% do volume)

Teor alcoólico: 13 %

Acidez total: 5,3 g/L (ácido tartárico)

Açúcar residual: 1,7 g/L

Lote: 7.000 garrafas

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

Perfil Sensorial: aromas elegantes onde se destacam as frutas tropicais com notas amanteigadas e de baunilha. Paladar complexo e equilibrado com acidez presente.

Harmonização: frutos do mar; carnes brancas; molhos amanteigados e lácteos; queijos leves. Temperatura de serviço: 7 - 9 °C

Premiações:

Medalha de Prata – Concurso Internacional de Vinos Y Licores / Vinus del Bicentenario 2013, Argentina

Mais Produtos

Safra 2012. Prova na EXPOVINIS BRASIL 2015. São Paulo 22/04/2015.