

DUNAMIS ELEMENTOS - SER



Varietades: 50 % Chardonnay e 50 % Sauvignon Blanc.

Safra: 2011.

Vinhedos: Campanha Gaúcha.

Solo: Santa Tecla, areno argiloso, avermelhado, bem drenado de profundidade média de 2,00 metros.

Processo: Colheita manual em caixas plásticas com capacidade para 16 kg. Prensagem da uva sem desengace. Fermentação alcoólica com temperatura controlada a 15 graus em tanques de aço inox. Chardonnay: 50% fermentação malolática parcial em tanques de aço inox. Passagem rápida por barricas de carvalho americano de tostado médio de segundo uso.

Principais características do produto

Graduação alcoólica: 11,5 % vol.

Acidez total: 3,2 g/l H₂SO₄.

Notas de degustação

Corte singular, que oferece por meio da fermentação malolática e do uso dosado da madeira uma sensação aveludada na boca, que se combina com o aroma frutado das duas variedades, a nobreza da Chardonnay e as delicadas notas do Sauvignon Blanc.

Temperatura de serviço: 5 a 8°C.

*Tour a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, Vinho & Arte Casa.
 Prova durante jantar em 05/06/2015 no Bistrô Iara Coronel, Bagé/RS.*