

<http://www.guatambuvinhos.com.br/produto.php?idp=8#divMenuUtil>

Luar do Pampa Chardonnay 2014



ESTILO: O primeiro varietal Guatambu desta casta destaca-se pelo aroma frutado, sobre um final de flores brancas. Ao paladar, é macio, elegante, frutado e untuoso.

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Fino Branco Seco

UVA: Chardonnay

SAFRA: 2014

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13%

DESCRIÇÃO:

ALTITUDE: 260m

CLIMA: Situada no coração do pampa gaúcho, em Dom Pedrito, na fronteira com o Uruguai, a produção das uvas é marcada por um terroir com mais de 2.300 horas de luminosidade durante o período vegetativo da videira e escassez de chuvas no verão, garantindo a maturação fenólica das uvas e a opulência de seus vinhos. O clima subtropical úmido com invernos rigorosos, grandes geadas, amplitude térmica e o famoso vento Minuano geram uma combinação de fatores que propiciam o desenvolvimento ideal do ciclo da videira e a maturação completa de seus cachos.

SOLO: denominado Luvissole Háplico Órtico típico, possuindo teor de argila intermediário com pedras intercaladas. Este solo deriva de granulitos, geologicamente uma das mais antigas rochas do Rio Grande do Sul, cujas frações originais apontam para uma idade de cerca de 2,6 bilhões de anos.

SISTEMA DE CONDUÇÃO: espaldeira, com cordão esporonado, vinhedos 100% próprios.

COLHEITA: 25/01/2014

DESENGACE: Prensagem direta das uvas em prensa pneumática.

VINIFICAÇÃO: elaborado com 100% uvas Chardonnay colhidas manualmente nos vinhedos da Guatambu, de Dom Pedrito, e logo após ficaram 16 horas em câmara fria. Foi feita maceração a frio por 4 horas em prensa fechada e fermentação a baixa temperatura (12°C).

Cinquenta por cento do vinho fermentou em barril de carvalho francês, permanecendo 90 dias em barricas. Este vinho não teve fermentação malolática, a fim de ressaltar sua acidez.

DESCRIÇÃO SENSORIAL: Vinho de cor esverdeada palha com tons platinados. Exibe aromas de chá verde e notas frutadas, como abacaxi e melão maduros, sobre um final de flores brancas. Ao paladar, apresenta-se macio, untuoso, frutado e elegante, com acidez pronunciada, que nos brinda um vinho com intensa fruta, como melão e pêra, aliado a um grande frescor.

Lote limitado de 2.700 garrafas numeradas.

HARMONIZAÇÃO: Perfeito para acompanhar frutos do mar, saladas, bruschettas, queijos de pasta branca e frangos. Temperatura serviço: 9 a 12°C

*Tour a Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste, Vinho & Arte Casa.
Almoço comemorando 2 anos da Vinícola Guatambu em Dom Pedrito/RS, 06/06/2015.*