



Desejo buscar...

Buscar

A Decanter

Produtores

Minha Conta

Onde Encontrar

Contato

Bebidas Importadas

Bebidas Nacionais

Cristais

Acessórios

Azeites

Todos os Vinhos

Por País / Região

Por Produtores

Por Harmonização

Por Tipo

Por Uva

1 ITEM

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhas](#) > [Villard Chardonnay Reserve Expresión 2012 \(750ml\)](#)



## Villard Chardonnay Reserve Expresión 2012 (750ml) - 00004812



Classifique

**Produtor:** Villard  
**Classificação:** Branco  
**Uva:** Chardonnay  
**País:** Chile  
**Safra:** 2012

**Por R\$ 88,90**

em 3X de R\$ 29,63 sem juros

**Comprar**



**Ganhe**  
89 KM

Características Organolépticas:

**Indique um amigo**

Compartilhe:

### Ficha Técnica

#### Características Técnicas:

**Corpo:** De Corpo

**Tânicos:** Não especificado.

**Acidez:** Moderadamente Fresco

**Madeira:** Com Madeira (a partir de 06 meses)

**Estágio da Evolução:** Beber (a partir de 06 meses)

**Região:** Vale de Casablanca

**Composição de Castas:** 100% Chardonnay

**Amadurecimento:** 10 meses em barricas de carvalho francês para 55% do vinho, com bâtonnage regular, o restante em inox.

**Estimativa de Guarda:** 5 anos.

**Temperatura de Serviço:** 10-12°C

**Características Climáticas:** Localizado entre a Cordilheira da Costa e o Oceano Pacífico, o Valle de Casablanca desfruta de um meso-clima caracterizado por uma fresca brisa costeira, que dilata o período de maturação das uvas, trazendo um perfeito equilíbrio entre o teor de açúcar e o da acidez. É considerada a melhor região vinícola de climas frescos do Chile.

**Características do Solo:** Arenosos e argilosos.

**Elaboração:** Colheita manual. As uvas provenientes da primeira data de colheita são esmagadas e imediatamente prensadas. As uvas da segunda data são diretamente prensadas com caixão inteiro. O primeiro lote fermenta em tanques de aço inox com controle de temperatura entre 13 e 16°C durante 29 dias. O segundo lote inicia a fermentação em inox e depois de 2 dias é transferido para barricas de carvalho, onde a fermentação dura 21 dias, com bâtonnages periódicos para suspender as borras. 1/3 das barricas sofre malolática. Estabilização a frio, filtragem e engarrafamento.

**Características Organolépticas:** Não especificado.

**Fechamento com Tampa de Rosca:** Não

**Gradação Alcoólica:** 13,5° GL

**Diretrizes Enogastronômicas:** Caldillo de congrio (peixe em ensopado rico com orégano, alho, pimentões, batatas e camarões), medallones de salmón (salteados com manteiga, alfavaca e cogumelos frescos).

**Premiações mais Relevantes:** Não especificado.

**Classificação Legal:** Não especificado.

*Safra 2012. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.*