

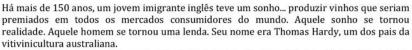
CHARDONNAY

TH PASTERN AUSTRALIA

# Hardy's Nottage Hill Chardonnay 2013

Hardy's South Australia / Austrália www.hardys.com.au

#### SOBRE O PRODUTOR:



Em 1854 Thomas plantou seus primeiros vinhedos de uvas Shiraz e Grenache. A safra inaugural, produzida em 1857, marcou a história do vinho australiano por ser a primeira quantidade significativa de vinho exportada para a Inglaterra.

Em 1886, os vinhos de Thomas Hardy ganharam seus primeiros prêmios internacionais, nada menos do que medalhas de ouro em uma exibição em Paris.

Seis gerações mais tarde, a família Hardy continua a nutrir aquele sonho e compartilhar com o mundo um portfólio de vinhos premiados que carregam com orgulho o nome Hardy. Seus vinhos receberam mais de 2.800 prêmios apenas na última década e Hardys tornou-se a marca de vinho mais forte da Austrália, com cerca de 2 milhões de taças bebidas por dia em mais de 50 países.

#### SOBRE O VINHO:

Tom Nottage era sobrinho do fundador, Thomas Hardy. Tom trabalhou para seu tio por mais de 66 anos e durante duas gerações da família Hardy. Quando Tom se aposentou, em homenagem à sua dedicação, os Hardys decidiram honrá-lo dando a um dos seus melhores vinhedos o nome 'Nottage Hill'. Lançada em 1967, a linha Nottage Hill é reconhecida por sua consistência, concentração e equilíbrio. Uma das favoritas da Hardy's ao redor do mundo.

#### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: tinto seco.

Uva(s): Chardonnay.

Vinificação: em tanques de aço inoxidável e com controle de temperatura.

**Amadurecimento:** parte em tanques de aço inoxidável, sob temperatura controlada, e parte *sur-lie* (sobre as borras) em contato com carvalho.

Graduação alcoólica: ~13,5%

Acidez: 5,5-7,0 g/l. (pH 3,2-3,5)

Açúcar Residual: \_\_ g/l.

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo brilhante com reflexos esverdeados.

**Aroma:** intenso e límpido de frutas cítricas, melão, manga e pêssego, complementados por notas de especiarias e um sutil toque de carvalho.

**Sabor:** na boca se mostra um elegante Chardonnay, com acidez saborosa, cheio de fruta cítrica e amarela, notas sutis de baunilha, médio corpo, textura untuosa e longo final.

## SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Ideal para acompanhar pratos saborosos de frutos do mar, massas e carnes brancas. Servir a 08-10°C.

# PREMIAÇÕES:

- 2011: Bronze no Decanter World Wine Awards 2012
- 2010: Bronze no Riverland Wine Show 2010



facebook.com/inovini.importadora twitter.com/inovini inovini.com.br

Safra 2013. Wine Road Show INOVINI/Adega Brasil em 21/06/2016.