

Zanella chardonnay 2014

(produto/zanella-chardonnay-2014/18)



R\$ 62,00

 INDISPONIVEL

FICHA TÉCNICA

Marca: Zanella

Produto: Vinho chardonnay

Embalagem: Garrafa 750 ml

Safra: 2014

Lote: Único

Origem: Antônio Prado - RS

Número de rótulos: 2700

Grau Alcoólico: 13 % vol

Castas: Chardonnay 100 %

Altitude do vinhedo: 800 m

Sistema de condução do vinhedo: Espaladeira

Produção média do vinhedo: 2,0 kg por planta

Data da colheita: Fevereiro 2014

Forma de colheita: Manual com seleção de cachos

Maceração: Mantido sobre as borras finas de leveduras durante 6 meses.

Passagem por madeira: 50% do vinho, 4 meses em barrica.

Engarrafamento: Dezembro 2014

Prensagem: Prensagem direta com prensa pneumática

Fermentação: Aço inox com controle de temperatura.

Estilo do produto: Vinho branco amplo, frutado e denso

DESCRIÇÃO

Visual: Límpido, amarelo palha com reflexos esverdeados.

Nariz: Aromas de damascos maduros, com notas de amanteigado e amêndoas originadas pelo amadurecimento em barris de carvalho.

Boca: Encorpado, opulento, cítrico e folhas secas, final com uma mineralidade característica dos vinhedos pedregosos onde as uvas são cultivadas e notas de mel.

HARMONIZAÇÃO

As texturas estabelecem a ligação entre o vinho e os pratos, com destaque para carnes brancas, aves e peixes com molho acentuado, nas sobremesas aquelas com menor ataque de açúcar.

Vinícola Zanella Ltda.
Linha Almeida s/n° - Santa Lúcia
Antônio Prado - Serra Gaúcha - RS - Brasil
(54) 3226 3955

Safra 2014. Jantar em 11/02/2017, Bar do Victor Praça Espanha. Confraria 10 Amigos.