

<http://bodegas.com.br/vinho/foye-chardonnay/>



FOYE CHARDONNAY

Composição: 100% Chardonnay.

Teor alcoólico: 13%.

Colheita: Mecânica seletiva durante a 1ª semana de março.

Rendimentos obtidos: 15.000kg/ha.

Vinificação: Fermentação em tanques de aço-inox entre 14º a 16ºC por 18 dias.

Notas de degustação: De cor amarelo suave e brilhante. Aromas tropicais como maracujá, com notas de mel. Na boca, muito frutado, com boa acidez. Ideal com saladas, peixes e frutos do mar.

Temperatura de consumo: 11ºC.

Safra 2017. Jantar na Garage Vinhos em 20/09/2018.