



Don Laurindo Chardonnay

Variedade:	Chardonnay 2017
Vinhedos:	Próprio da Vinícola com localização Vale dos Vinhedos – Serra Gaúcha Rio Grande do Sul Brasil Altitude: 650 metros, Latitude: 29° 10' Sul, Longitude 51° 35' Oeste
Características dos vinhedos:	Vinhedo com orientação Norte, sistema de condução espaldeira simples com 4.000 pés por hectare, média de produção de 8.000 Kg por hectare.
Solo:	Argiloso, arenoso, basáltico com profundidade média de 2,5 metros, boa drenagem . PH do Solo de 6,5
Processo:	Colheita manual em caixas plásticas de 20 Kg com seleção dos cachos. Desengace, prensagem, limpeza de mosto, fermentação alcoólica com controle de temperatura máxima 18° C, fermentação malolática, passagem por 6 meses em barrica de carvalho francês, engarrafamento, maturação nas caves para depois ser comercializado.
Principais características:	Álcool: 12% Vol Acidez Total: 5,8 gr/l PH: 3,5
Apresentação:	Garrafa Bordeaux Tradição Verde Oliva 750 ml
Anotações de degustação:	Avaliação Visual: Muito bom aspecto de cor amarelo esverdeado. Avaliação olfativa: Fino, intenso, persistente, floral, frutado, com um toque de carvalho. Avaliação Gustativa: Boa textura, macio com final persistente e agradável.
Temperatura para consumo:	8 a 10º C
Harmonização:	Pratos de sabor leve e acentuados
Enólogo:	Ademir Brandelli

CAVES



VINÍCOLA



ADEMIR E LAURINDO



Safra 2017. *Vinícola Don Laurindo, Vale dos Vinhedos/RS, em 25/09/2018.*