

<https://www.enotecadecanter.com.br/vh-terranooble-bc-gran-reserva-chardonnay.html>



TERRANOBLE GRAN RESERVA CHARDONNAY 2016

“Maduro no olfato, com cítrico (limão) e toques amanteigados/tostados. Cremoso, mineral, fresco, com bom comprimento”.

Sommelier Enoteca

Uva	Chardonnay
Tipo	Tinto
Produtor	Terranoble
Região	Casablanca
Enólogo	Ignacio Conca
Safrá	2016

R\$186,80

FICHA TÉCNICA

Acidez	Não
Amadurecimento	6 Meses em Barricas de Carvalho Francês.
Classificação Legal	Não
Corpo	Não
Composição De Castas	100% Chardonnay
Composição Fruta	Não

Estado Evolução	Não
Estimativa De Guarda	8 Anos
Fechamento Com Tampa De Rosca	Não
Madeira	Não
Nome Comercial	Gran Reserva Chardonnay Terranoble 2016 (750ml)
Temperatura De Serviço	10°C.
Premiações Mais Relevantes	Não

Carta Vinho Sintética: Maduro no olfato, com cítrico (limão) e toques amanteigados/tostados. Cremoso, mineral, fresco, com bom comprimento.

Porque comprar: Conceito Single Vineyard – busca por revelar o melhor potencial da casta Ótima relação prazer/preço.

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.

Características do Solo: Solos de composição granítica, baixa fertilidade, com argila e pedras de boa profundidade.

Características Organolépticas: Coloração dourada delicada e brilhante. Típico nariz tropical com abacaxi maduro, cítrico (limão) e toques amanteigados/tostados do amadurecimento. Cremoso, com marcada mineralidade no meio-de-boca, fresco, com bom comprimento.

Detalhamento Região: Vale de Casablanca – Vinhedo específico “El Algarrobo”

Diretrizes Enogastronômicas: Bobó de camarão; Vieiras grelhadas, sob delicado creme de cogumelos frescos; Lagosta servida em sua bisque; Bacalhau com natas.

Elaboração: Colheita manual. As uvas foram desengaçadas e ligeiramente prensadas. Mosto esfriado antes da prensagem final. Débourage por 24 horas. Fermentação conduzida parcialmente em barricas a 15°C. Amadurecido em barricas de carvalho.

Safra 2017. Jantar em 28/02/2019 Enoteca Decanter/Porcini.