

<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

<b>Uva</b>	Chardonnay
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Produtor</b>	Terranoble
<b>Região</b>	Casablanca
<b>Enólogo</b>	Ignacio Conca
<b>Safrá</b>	2016

**R\$186,80**

### FICHA TÉCNICA

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

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