

3+

<https://vinicolaaraucaria.com.br/>



Vinho branco amplo, frutado e denso, de fácil harmonização.
Uma opção elegante e refinada.

Variedade

Chardonnay.

Gradação alcoólica



12,0% vol.

Temperatura

Aconselha-se servir entre 8 e 12° C.

Harmonização

As texturas acentuam o sabor em pratos com carnes brancas e frutos do mar, especialmente peixes com molhos. Acompanha sobremesas com pouco açúcar, à base de cremes ou de pêssegos e damascos.

Coloração

Amarelo palha claro com reflexos dourados.

Aroma

Notas de damascos maduros. Em seguida, destacam-se aromas cítricos e de frutas secas. Ao final aparecem as características de mel, chocolate branco e amêndoas tostadas.

Paladar

Encorpado e amplo. Sua densidade é acompanhada por notas amanteigadas e de amêndoas. Possui bom equilíbrio entre a acidez e a estrutura do vinho, finalizando com notas minerais.

Safra 2015. Prova em 18/05/2019. II Festival VINOPAR.