



BRANCO (/branco)

TERROIR  
/#VINICOLAVINHOS  
/#VINHOSWINEBAR  
/#WINEBAREVENTOS  
/#EVENTOSPOUSADA  
/#LOCALIZACAOCONTATO  
/#FALECONOSCO

## CHARDONNAY 2017

(Ref: 003)

Avalie este produto

Coloração amarelo palha, com reflexos dourados. No olfato se percebem delicadas notas cítricas e minerais, acompanhadas de um leve toque amanteigado. No paladar, revela uma textura agradável, untuosa, equilibrada acidez que remete à região serrana, final longo e persistente.

Volume da garrafa : 750 ml

Álcool: 12,5%

- Safra: 2017
- Uva: Chardonnay
- Açúcar Residual: 1,40 g/L
- Região: Bom Retiro – SC
- Acidez: 5,52 g/L
- pH: 3,22
- Álcool: 12,5%
- Temperatura de Serviço 8° a 10° C
- Tipo de vinho : branco seco
- Latitude: 27° 53' 09.37" S 49° 34' 50, 55" O
- Altitude do vinhedo: 990m
- Tipo de solo: franco argiloso.
- Clima : temperado
- Volume da garrafa : 750 mL
- Rolha cortiça natural.

VINHOS  
/#VINHOSWINEBAR  
/#WINEBAREVENTOS  
/#EVENTOSPOUSADA  
/#LOCALIZACAOCONTATO  
/#FALECONOSCO

### Características da elaboração do vinho

Prensagem direta, débouillage do mosto a frio, fermentação com uso de levedura selecionada e temperatura controlada. Apenas uma pequena parcela deste vinho (20%) é fermentada em barricas de carvalho francês, buscando o equilíbrio fruta/madeira. Todo o lote sofre fermentação malolática parcialmente, permanecendo longo período em contato com as lias, até o momento do seu engarrafamento, com realização periódica de batonagem, para conquistar maior complexidade aromática e volume de boca.

### Notas de degustação:

Coloração amarelo palha, com reflexos dourados. No olfato se percebem delicadas notas cítricas e minerais, acompanhadas de um leve toque amanteigado. No paladar, revela uma textura agradável, untuosa, equilibrada acidez que remete à região serrana, final longo e persistente.

*Safra 2017. Jantar em 04/06/2019. Saanga Grill/Vinícola Thera.*