

## PREMIUM CHARDONNAY 2010 375ml

**Vindima:** 2010

**Variedade:** Chardonnay

**Terroir:** Vale dos Vinhedos

**Clone Varietal:** Entav 96

**Clone Porta-Enxerto:** 3309

**Sistema de Produção:** Espaladeira Simples

**Densidade/ha:** 4.000 plantas

**Tipo de Poda:** Cordão Esporonado

**Carga de Gemas/ha:** 60.000

**Práticas Vitícolas:** Desbrota, desponta, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

**Colheita:** Manual e seletiva.

### Vinificação

- Colheita e seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração em frio;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15º a 16ºC;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Engarrafamento;

**Visão:** Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, límpido e brilhante.

**Olfato:** Surpreendente fineza e intensidade nos aromas, destacando notas de frutas tropicais e frescas.

**Paladar:** Pleno, com bom ataque de boca, apresenta equilíbrio e untuosidade. Final de boca é persistente, com retrogosto frutado.

**Consumo:** 08º a 10ºC

**Harmonização:** Queijos cremosos, peixes, molhos leves e frutos do mar.

### Laudo Analítico

**Álcool:** 13%

**Acidez Total:** 7,29g/l de ácido tartárico

**Acidez Volátil:** 0,35g/l de ácido acético

**Densidade:** 0,992

**Extrato Seco:** 26,3g/l

**SO<sub>2</sub> Total/Livre:** 0,147 / 0,036 g/l

**Açúcares totais em glicose:** 4,38g/l

**pH:** 3,42



PROVA EM GARRAFA DE 750 ml

*Dourado com crosta de gergelim negro e purê de abóbora.  
Jantar no Restaurante Morena Flor em 05/07/2011, com os Amigos do Arraial.*