



PREMIUM CHARDONNAY 2011

Vindima: 2011

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

- 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 alcohólica com temperatura de 15° a 16°C;
- 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: 08° a 10°C

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

Laudo Analítico

Álcool: 13%

Acidez Total: 5,85g/l de ácido tartárico

Acidez Volátil: 0,20g/l de ácido acético

Densidade: 0,991

Extrato Seco: 22,2g/l

SO₂ Total/Livre: 0,108 / 0,051 g/l

Açúcares totais em glicose: 2,32g/l

pH: 3,2



Jantar harmonizado no Bistrô da Villa em 07 de julho de 2011, com os Amigos do Arraial.