



## 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

**SO<sub>2</sub> 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.*