

LINHA PREMIUM

CHARDONNAY 2015

UVA: 100% CHARDONNAY

SAFRA: 2015

PRODUÇÃO 4.500 KG/HA

ELABORAÇÃO

COLHEITA MANUAL DURANTE A MANHÃ COM SELEÇÃO DE UVAS. PASSAGEM DE 24 HORAS EM CÂMARA FRIA A 6°C. MACERAÇÃO A FRIO POR 12 HORAS. Prensagem. Limpeza prévia do mosto, adição de leveduras selecionadas e fermentação a 14°C. Permaneceu 14 meses em barricas de carvalho francês sobre as borras nobres. Após, estabilização tartárica, protéica, filtração e engarrafamento.

TEOR ALCOÓLICO: 13%

DURAÇÃO DA FERMENTAÇÃO: 15 DIAS

TEMPERATURA DA FERMENTAÇÃO: 15°C

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: 50%

AÇÚCAR RESIDUAL: 1,60 G/L

ACIDEZ TOTAL: 6,25 G/L

PH: 3,28

DEGUSTAÇÃO

COLORAÇÃO AMARELO COM TOQUES ESVERDEADOS. AROMAS DE NOZES, CHOCOLATE BRANCO, FLOR DE EUCALIPTO E TOQUES CÍTRICOS. NO PALADAR É PICANTE, UNTUOSO, SABOROSO E COM FINAL REFRESCANTE E AMANTEIGADO.

GASTRONOMIA

FRUTOS DO MAR, RISOTO DE DAMASCO E FIGO.



Safra 2015. Vinícola Viapiana em 01/09/2019. Flores da Cunha/RS.