

<http://www.casaventurini.com.br/produtos/chardonnay-reserva/1/>



Chardonnay Reserva

SOBRE

Bem-aventurado o delírio do teu ritual festivo. Nessa cadência cheia de bossa, cheia de graça, impossível mesmo é ser feliz sozinho.

ORIGEM Casa Venturini Vinhos e Espumante - Flores da Cunha - RS

CATEGORIA Vinho Branco Fino Seco

VARIETADE Chardonnay cultivada na região da Campanha Gaúcha - RS

MÉTODO DE ELABORAÇÃO Desengace, leve esmagamento e prensagem. Após separação do mosto flor foi feita a débouillage. A fermentação alcoólica ocorreu em tanques de inox, com temperatura controlada e uso de leveduras selecionadas. Sem fermentação malolática.

MATURAÇÃO: Em tanques de Inox sendo realizada bâtonnage a cada 20 dias durante 6 meses.

ASPECTO Límpido e brilhante.

COR Amarelo palha com tons esverdeados.

AROMA Frutas tropicais maduras, abacaxi, pêssego e flores brancas.

PALADAR Boa intensidade, ataque doce com acidez equilibrada e persistência longa.

HARMONIZAÇÕES Acompanham carnes brancas, peixes, queijos, leves, saladas e canapés.

TEMPERATURA DE SERVIÇO 8° a 10° graus

APRESENTAÇÃO Garrafas de 750 ml (cx. com 6 unidades)

PREMIAÇÕES

Wines of Brazil Awards 2020 - Chardonnay Reserva 2008 Medalha Grand Gold

Wines of Brazil Awards 2020 - Chardonnay Reserva 2019 Medalha Gold

30% Mais Representativos Branco Fino Seco Não Aromático - Avaliação Nacional de Vinhos 2020

9ª GP Vinhos do Brasil - Medalha de Ouro

Safra 2017. Almoço em 13/12/2020.