

<https://www.decanter.com.br/terranooble-estate-chardonnay-2019-750ml>



## TERRANOUBLE ESTATE CHARDONNAY 2019

Produtor: Terranooble

Classificação: Branco

Uva: 100% CHARDONNAY

País: Chile

**Características Organolépticas:** Amarelo palha com reflexos esverdeados. Nariz intenso à fruta madura, abacaxi e pêra, suaves notas cítricas, alguns aportes herbáceos e amanteigados. Macio, com delicioso frescor a inundar o palato.

**Região:** Maule

**Composição de Castas:** 100% CHARDONNAY

**Amadurecimento:** 3 MESES EM CUBAS DE AÇO INOX.

**Estimativa de Guarda:** 2 ANOS

**Temperatura de Serviço:** 7°C.

**Características Climáticas:** De padrão mediterrânico; Pluviometria anual: 735mm; Período de amadurecimento oportunamente quente e seco.

**Características do Solo:** Solos aluviais, relativamente pobres em matéria orgânica.

**Elaboração:** Produtividade de 12 ton/ha; Desengace, e lenta prensagem; Depois de 48 horas de decantação; Fermentação a 16°C; Permanência sobre as lias por 2 meses.

**Fechamento com Tampa de Rosca:** Sim

**Diretrizes Enogastrômicas:** Peixes com molhos cremosos ou à base de manteiga; Casquinha de siri; Risotos com frutos do mar; Salmão ao forno.

*Safra 2019. Almoço em 20/12/2020.*