

<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.