

<https://www.spacciorar.com.br/produto/itg-120100001/vinho-rar-collezione-chardonnay>



RAR COLLEZIONE CHARDONNAY

Collezione Chardonnay - SAFRA 2021

Este vinho é o exemplo autêntico de um Chardonnay fermentado e amadurecido em barrica.

VINHA

Região: Campos de Cima da Serra - RS

Solo: De topografia de montanha

Variedades: Chardonnay

Colheita: Manual e seletiva

VINIFICAÇÃO

Seleção dos cachos em mesa selecionadora; Desengace total dos cachos; Maceração pelicular a frio, por 5 horas, em prensa pneumática totalmente inertizada; Prensagem, em ambiente reductivo estrito, em prensa pneumática; Clarificação estática do mosto flor, a frio; Fermentação alcoólica em barrica de carvalho francês a uma temperatura controlada de 15°C; Depois da fermentação alcoólica o vinho permaneceu por um total de 8 meses em bâtonnage das borras finas nas barricas; Estabilização tartárica estática a frio, seguida de filtração e engarrafamento.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão: Límpido com bonita tonalidade de cor, indo do amarelo esverdeado ao palha.

Olfato: Marcante intensidade aromática, harmonizando bem as notas da fruta com as notas do carvalho. Descritores do aroma: pêsego, pera, damasco, mel, abacaxi em calda.

Gosto: Intensa cremosidade, acompanhada de bom volume em boca, de acidez equilibrada e retrogosto prolongado.

HARMONIZAÇÃO

Ideal como aperitivo, pode acompanhar saladas, carnes brancas, massas com molhos vermelhos ou brancos, pizzas cárneas, queijos de massa mole e pratos elaborados da culinária amazonense, caiçara e outras regiões litorâneas brasileiras.

TEMPERATURA IDEAL: 10°C e 12°C

Safra 2021. Jantar em 13/04/2022. Vino Nobile.