

Era Chardonnay

CARACTERÍSTICAS

TIPO Vinho Branco Seco

• VARIETAL Chardonnay

• TERROIR Brasil | Vale dos Vinhedos

SAFRA 2022

• EVOLUÇÃO Vinho não possui evolução.

Consumir dentro de 1 ano CONSUMO 6º a 8ºC GRAU ALCOÓLICO 12.5%

• CONTEÚDO 750ml

 HARMONIZAÇÃO Queijos cremosos, peixes, molhos leves e frutos do mar.

 PALADAR Com a evolução em taça, nuances de melão e damascos contribuem para a complexidade do exemplar.

OLFATO

Franco e intenso, onde as notas frutadas protagonizam seu perfil aromático. Os principais descritores são os aromas de maçã e pera frescos, complementados pela nota tropical de abacaxi.

PAÍS
Brasil

DESCRIÇÃO

O ERA Chardonnay representa a conexão entre dois mundos. O primeiro se caracteriza pelo que é tradicional, empírico, místico e ancestral, o segundo representa o tecnológico, científico, concreto e seguro. Este vinho é o elo transitório que nos proporciona o mais puro contato com a natureza, que nos guia, ensina e transforma, respeitando e interpretando o que cada parcela de vinhedos pode conceder com a expertise adquirida após décadas de estudo e dedicação.

Elaborado com a mais seleta matéria-prima, o ERA Chardonnay representa o começo do futuro. Elaborado em safras excepcionais e com produção limitada, é o resultado um vinho sem a adição de SO2 (dióxido de enxofre), principal conservante utilizado no mundo dos vinhos, com o objetivo de maximizar o poder da fruta e valorizar o que a natureza nos oferece.

Franco e intenso, onde as notas frutadas protagonizam seu perfil aromático. Os principais descritores são os aromas de maçã e pera frescos, complementados pela nota tropical de abacaxi. Com a evolução em taça, nuances de melão e damascos contribuem para a complexidade do exemplar. De paladar fresco, se destaca pela fina acidez alicerçada pelo teor alcoólico moderado. Corpo médio, com elevada persistência, reafirmando a presença frutada.

Edição Limitada: 3000 garrafas

Safra 2022. 8ª EXPOVINHOS CURITIBA em 29/07/2022.