

<https://www.guatambuvinhos.com.br/>



Luar do Pampa

Chardonnay

Entre os vinhos brancos da Guatambu, este rótulo é o que apresenta mais corpo e complexidade devido a sua passagem durante um mês em barril de carvalho. Versátil, apresenta as notas de frutas tropicais típicas da uva Chardonnay, aliado à sensação amanteigada em boca, trazendo um charme especial ao vinho.



UVA
Chardonnay



GRAU ALCOÓLICO
13%



HARMONIZAÇÃO
Bruschettas, queijos de pasta branca, frangos, risotos e massas com tempero suave



TEMPO
1 mês em barril de carvalho francês



SAFRA
2021



CONSUMO
7 a 10°C



TERROIR
Campanha Gaúcha

Vinificação: elaborado com 100% uvas Chardonnay colhidas manualmente nos vinhedos da Guatambu, de Dom Pedrito, e logo após ficaram 16 horas em câmara fria. Após foi realizada a seleção de cachos, as uvas foram desengaçadas e passaram por maceração a frio por 2 horas. Após a prensagem sem contato com oxigênio, foi mosto foi clarificado e após fermentado a baixa temperatura (12°C). Logo após a fermentação alcoólica, o vinho estagiou em barril de carvalho francês. Não ocorreu fermentação malolática, a fim de ressaltar sua acidez.

Descrição sensorial: Este vinho apresenta uma cor amarelo palha, exhibe inicialmente aromas de abacaxi em calda, pera cozida, baunilha e chocolate branco e, no final, um toque de bala de café, avelã e amêndoas, devido ao período de maturação em barril de carvalho francês durante 1 mês. Ao paladar revela-se um vinho complexo, com sensação amanteigada e acidez marcante, exibindo notas de pera em calda, chocolate branco e pão tostado. Com ótima persistência, este vinho está pronto para acompanhar aperitivos e até mesmo uma grande ceia com carnes brancas, massas e risotos.

Lote limitado de 9.000 garrafas numeradas.

Garrafa 03.427/9.000

Safra 2021. Jantar em 05/03/2023.