

ESTATE PREMIUM CHARDONNAY

MENDOZA · ARGENTINA

É um delicioso Chardonnay de Mendoza, intenso e fresco ao mesmo tempo, com aromas florais e de frutas brancas perfeitamente integradas com notas tostadas. Na boca é untuoso, com boa estrutura ácida e muita persistência. Parte do vinho fermenta em carvalho francês onde permanece por mais 7 meses com bâtonnage constante.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Alta Vista

UVAS

Chardonnay

SAFRA

2024

SOLO

aluvial, pedregoso, areno-calcário

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

10°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

peixes mais gordos, ricos, frutos do mar em preparos cremosos, aves, carnes brancas, massas, risotos cremosos, queijos de média maturação e pratos vegetarianos

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente; dupla seleção das uvas;
- ◆ prensagem direta dos cachos inteiros para uma melhor drenagem do mosto;
- ◆ decantação a frio por 24 horas;
- ◆ fermentação alcoólica com temperatura controlada;
- ◆ 60% do vinho fermentou em barricas de carvalho francês de tostado médio, este vinho também passou pela fermentação maloláctica ganhando complexidade e estabilidade. Terminada a fermentação, o vinho repousa em barricas por 7 meses e realiza-se constantemente a battonage para seu enriquecimento em aromas e untuosidade. Após esse período procede-se a clarificação, filtração e engarrafamento.
- ◆ Após engarrafado o vinho descansou em nossas caves por 4 meses para aumentar a complexidade aromática e presença de boca.

NOTAS DE PROVA

Cor: amarelo pálido, límpido e brilhante;

Aroma: é um delicioso Chardonnay de Mendoza, intenso e fresco ao mesmo tempo, com aromas florais e de frutas brancas que recordam a abacaxi. Seu estágio em barricas e sobre as borras confere-lhe delicadas notas de pão torrado e avelãs.

Sabor: na boca é untuoso, com boa estrutura ácida e muita persistência.