

TED THE MULE BRANCO

RHÔNE · FRANÇA

Este corte das uvas Chardonnay e Viognier, sem passagem por carvalho, é muito aromático, como notas que remetem a frutas, flores, além de nuances amanteigadas e de avelã, conferidas pelo contato prolongado do vinho com as finas borras. Na boca é saboroso, com uma acidez vibrante. Ótima pedida para harmonizar com aves, peixes, frutos do mar e saladas.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

CLASSIFICAÇÃO

Vin de France

UVAS

Chardonnay e Viognier

SOLO

Cascalho e seixos em terraços; areia e solos aluviais nas planícies costeiras; e solos vulcânicos em algumas áreas (como em torno de basaltos).

TEOR

ALCOÓLICO

12%

SERVIÇO

6o C a 8o C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Ótima pedida para harmonizar com aves, peixes, frutos do mar e saladas.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Colheita realizada mecanicamente;
- ◆ Fermentação alcoólica em cubas de inox com temperatura controlada, preservando o
- ◆ caráter frutado;
- ◆ Estabilização e engarrafamento;

NOTAS DE PROVA

Cor: amarelo claro.

Aroma: muito aromático, remetendo a notas frutadas e florais e com nuances amanteigadas e de avelã, conferidas pelo contato prolongado do vinho com as finas borras das leveduras.

Sabor: na boca é saboroso, com acidez vibrante.