

GRAN RESERVA CHARDONNAY

ACONCAGUA · CHILE

O Vale de Leyda é o berço deste maravilhoso Chardonnay chileno. Parte das uvas faz a fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês, e a outra parte, em cubas de aço inox, sendo ambos os vinhos submetidos à bâtonnage semanal, por oito meses, para adquirir complexidade antes do corte final. No nariz, destacam-se as notas cítricas e de ervas, além de toques de baunilha e especiarias. A boca é sedosa e marcada por uma mineralidade irresistível. Trata-se de uma excelente versão da Chardonnay do Novo Mundo, com final longo e equilibrado.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Viña Tarapacá

UVAS

Chardonnay

SAFRA

2023

SOLO

origem granítica e textura franco argilo-arenosa

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

08°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

pescados, sushis, carnes brancas, queijos.

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente;
- ◆ prensagem suave seguida por clarificação, que durou entre 24 e 48 horas;
- ◆ 35% do mosto passou por fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável por aproximadamente 20 dias a temperaturas mantidas em torno de 14 °C e o restante do mosto fermentou em barricas de carvalho onde permaneceu por 5 meses. Somente 25% do vinho que fermentou em barricas passaram pela fermentação maloláctica;
- ◆ O processo de battonage semanal aumentou a complexidade e untuosidade.

NOTAS DE PROVA

Cor: amarelo pálido com reflexos esverdeados;

Aroma: no nariz destacam-se notas cítricas e de ervas, além de toques de baunilha e especiarias;

Sabor: a boca é sedosa e marcada por uma mineralidade irresistível. Trata-se de uma excelente versão da uva Chardonnay do Novo Mundo, com final longo e equilibrado.