

RESERVA CHARDONNAY

CASABLANCA · CHILE

Elaborado com uvas da região de Casablanca e com três meses de estágio em barrica com bâtonnage, este é um Chardonnay rico em notas cítricas (tangerina), de pêssego e amêndoas. Também surgem toques sutis de baunilha e canela no nariz, que são muito agradáveis. Na boca é um branco suculento e muito equilibrado.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Viña Tarapacá

UVAS

Chardonnay

SAFRA

2025

SOLO

Solos de origem granítica decomposta (maicillo) nas lombadas e encostas suaves — pobres, ácidos e de boa drenagem. Solos argilo-arenosos a argilosos nas áreas mais planas e baixas do vale, com maior retenção de água, que ajudam a nutrir o Chardonnay durante o ciclo.

TEOR
ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

08°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

canapés, pescados
grelhados, frutos do mar,
massas com molhos
cremosos, queijos suaves
queijos, saladas;

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita noturna, a baixa temperatura, evitando a oxidação;
- ◆ prensagem suave seguida por clarificação;
- ◆ a fermentação alcoólica ocorreu em tanques de aço inoxidável por aproximadamente 20 dias a temperaturas mantidas em torno de 14 °C;
- ◆ após a fermentação o vinho permaneceu por 3 meses em contato com as borras aumentando a complexidade e untuosidade. Durante este período 15% do vinho esteve em contato com carvalho francês realçando aromas e sabores;
- ◆ estabilização e engarrafamento;

NOTAS DE PROVA

Cor: amarelo brilhante com reflexos esverdeados;

Aroma: intenso e complexo, com notas cítricas (tangerina), pêssego e amêndoas;

Sabor: na boca é um branco suculento e equilibrado, com sabores de pêssego branco;