

CHARDONNAY

BRANCO / SAFRA 2023

Este vinho foi elaborado com uvas colhidas à mão em nosso vinhedo, localizado a 1.150 metros acima do nível do mar e cujo traço geográfico fundamental é a amenidade do microclima tropical de altitude. O estágio de seis meses em barricas de carvalho francês de 228 litros e o repouso sobre as borras finas conferem a este Chardonnay uma complexidade aromática em perfeita harmonia com a expressão do nosso terroir.



ASPECTOS TÉCNICOS

TEOR ALCOÓLICO

12,8%

COMPOSIÇÃO

100% Chardonnay

Tempo de fermentação
alcoólica: 20 dias

Temperatura de fermentação
alcoólica: 16°C a 18°C

Maturação em carvalho:
85% do volume por 6 meses

Sur Lie em inox:
15% do volume por 6 meses

ASPECTOS SENSORIAIS

VISUAL

Amarelo palha
com tonalidade dourada,
límpido e brilhante.

OLFATIVO

Notas de frutas de caroço
maduras, frutas em calda,
toques minerais e de baunilha,
acompanhados de nuances
florais e cítricas.

GUSTATIVO

Acidez integrada com um
toque mineral. No retrogosto,
apresenta notas de frutas de
caroço e baunilha. Finaliza
com persistência média.

Imagem ilustrativa



MICROLOTE
CHARDONNAY
SAFRA 2023

