

WILLIAM FÈVRE ESPINO RESERVA ESPECIAL CHARDONNAY

Este Chardonnay é um vinho que reflete as características de San Juan de Pirque, localizada a quase 1,0000 metros acima do nível do mar. As videiras crescem nas encostas das colinas, onde ao longo dos séculos houve deslizamento de terra e erosão graças as terras aluviais. As pedras nestes solos, menos afetadas pelo tempo, permitiram que este Chardonnay desenvolvesse um caráter mais mineral, nada comum para esta variedade no vale do Maipo.



Vale de Maipo - Chile



100% Chardonnay

Logo após a colheita é realizada uma prensagem pneumática controlada (são gerados bagaços frescos que vão para a compostagem) posteriormente passando por uma decantação do mosto pelo frio que resulta nas borras que são filtradas em um filtro de vácuo, então trasborda e fermenta em turbulência média com leveduras selecionadas a uma média de 15°C, neste estágio as leveduras são adicionadas mais nutrientes a base de nitrogênio e vitaminas em doses. Terminando a fermentação alcoólica se fazem movimentos nas borras por 3 a 4 semanas para proteger o vinho, é adicionado So2. Finalizando a mescla, se estabiliza com bentonita em doses, depois é feita uma filtração.



Envelhece 9 a 10 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarelo palha com nuances esverdeados e dourados.



No nariz é mineral com aromas de nectarina e damasco maduros, com toques de nozes e amêndoas.



Na boca é suculento quase crocante, é fresco, nota-se frutas maduras e tropicais com notas cítricas. O vinho é encorpado, final longo com um toque de mel.



Temperatura de serviço entre 8°C a 10°C.



Ideal com frutos do mar e saladas.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,4%

Açúcar: < 1 g/l

Acidez Total: 3,86 g/l

PH: 3,40



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO