

FARO RESERVA CHARDONNAY

As uvas são provenientes do Vale Central do Chile, este vale contém microclimas e solos distintos que detém uma tipicidade única aos vinhos. A cordilheira dos Andes, depressão intermediária e o oceano pacifico, são grandes influenciadores deste vale, fornecendo características únicas de frescor, concentração e maturidade nas suas zonas distintas.



Vale Central - Chile



100% Chardonnay



A colheita é manual. No processo de vinificação ocorre a fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável por 15 a 20 dias a temperaturas de 15°C a 18°C. O armazenamento é feito em tanques de aço inoxidável, com controle da temperatura de 15°C a 17°C. O mosto é trabalhado uma vez por semana. Há um controle rígido sobre na revisão da análise (So2I, So2T, A.V., pH e AT) a cada 15 dias. A fermentação malolática é completa.

ANÁLISE SENSORIAL



Possui uma coloração amarelo palha e brilhante.



No nariz é elegante e expressivo, ressaltando o aroma de melão e maçã.



Na boca é equilibrado e volumoso, com notas de frutas que confirmam os aromas. Permanece no paladar dando-lhe um final texturizado, amplo e persistente.



Temperatura de serviço entre 10°C a 12°C.



Ideal com saladas e frutos do mar, em especial salmão ou bacalhau com saladas de folhas verdes.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13%

Acidez Total: 6,70 g/l

Açúcar: 3,18 g/l

PH: 3,28



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO