

# BODEGAS CARRAU CEPAS NOBLES CHARDONNAY

A Chardonnay é uma uva plantada em quase todas as regiões do mundo e uma das castas preferidas para a produção de Champagne, pela elegância, pela intensidade aromática e pela complexidade que confere ao vinho. A história da uva Chardonnay se origina de uma aldeia do mesmo nome em Macon que fica na região francesa da Borgonha, local mundialmente famoso. Acredita-se que o vinho Chardonnay foi distribuído por toda a França por monges cistercienses.



Las Violetas - Uruguai



100% Chardonnay



Os cachos são os primeiros selecionados, em seguida são moídos e refrigerados para proteger seus aromas. As uvas são prensadas em prensa pneumática obtendo um suco de primeira qualidade, posteriormente é efetuada uma decantação enzimática prévia a fermentação. O vinho fermenta em uma temperatura controlada de 16°C em tanques de aço inoxidável.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarelo límpido e brilhante com nuances verdes.



Aroma frutado intenso, onde se destaca a toranja, com notas de melão e banana.



Na boca é seco e suave em boca com boa persistência, e aparições de aromas florais.



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



Acompanha todos os tipos de aperitivos, saladas, massas e frutos do mar.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13%

Acidez Total: 4,8 g/l

Açúcar: 2 g/l

PH: 3,37



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO