

# CASA SILVA GRAN TERROIR ANGOSTURA 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.



Vale de Colchagua - Chile



100% Chardonnay



Seleção manual das uvas antes de desengace. Pré-fermentação maceração durante 6 dias a 6°C. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável por 13 dias 27°C / 30°C. Maceração pós-fermentativa durante 5 a 7 dias. Descubado e fermentação maloláctica.



Envelhece 15% em barricas de carvalho francês durante 6 meses. 85% em tanques de aço inoxidável.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor com tons dourados claros.



Aroma de frutas tropicais, alcachofras delicado com notas de fumo.



Na boca, cremoso, excelente equilíbrio ácido, com notas de pêssegos Fresco e mel. Final longo.



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



É ideal para acompanhar peixes como a garoupa, atum, vieiras salmão parmesão, sopa de caranguejo. Também carnes brancas como peru e lombo de porco.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,20%

Açúcar: 2,60 g/l

Acidez Total: 3,73 g/l

PH: 3,44



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO