

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