

BENEGAS ESTATE WINE GUALTALLARY 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.



Mendoza - Argentina



100% Chardonnay.



Maceração a frio, prensagem e transbordamento. Fermentação alcoólica e estágio sobre borras durante 9 meses em barricas de carvalho francês.



Envelhece 09 meses em barrica de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarela suave, com reflexos dourados. Limpo e brilhante.



Aroma elegante com notas de fruta branca, lembranças minerais junto ao aporte temperado do carvalho.



Paladar fresco, delicado e balanceado. Entrada leve, ótima estrutura, final longo e persistente.



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



Ideal para acompanhar camarões salteados, lagosta ou mexilhões. Risotto de cogumelos ou massas com molhos cremosos. Um queijo de cabra será uma combinação perfeita.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 2,25 g/l

Acidez Total: 6,4 g/l

PH: 3,4



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO