

CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA RESERVA VIÑEDO DE LOS ANDES 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



Armazenamento refrigerado durante 24 horas até alcançar 2°C. Seleção manual das uvas previamente prensadas inteiras. Retirada das borras por decantação natural, durante 24 horas a 15°C. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável de 13°C a 15°C durante 15 dias.



Envelhece 20% em barrica de carvalho francês durante 4 meses, 80% em tanques de aço inoxidável.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor brilhante com tons dourados.



No nariz se apreciam notas de pêssego, com toques de mel, delicadamente fumé.



Cremoso e de acidez balanceada na boca é suave, com notas de banana. Final longo e agradável.



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



Perfeito com peixes como garoupa e atum, marisco e ostras. Acompanha bem bolinhos de siri, sopas, massas com molhos brancos e verdes.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,30%

Açúcar: 2,69 g/l

Acidez Total: 4 g/l

PH: 3,16



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO