

CHACAI MOUNTAIN CHARDONNAY

Chacai Chardonnay não é apenas um Chardonnay, é um vinho de montanha. Proveniente do vinhedo de San Juan de Pirque, localizado a quase 1,000 metros de altitude. É um local inóspito para a produção dos vinhos. Entretanto o local é privilegiado por combinar um solo pedregoso e aluvial do rio Maipo com cascalho dos Andes.



Vale de Maipo - Chile



100% Chardonnay



Uma vez que as bagas de Chardonnay são colhidas, são prensadas, em um processo que trabalha os cachos inteiros muito suavemente, garantindo uma inconfundível estrutura em boca. Todo o suco é fermentado em barris de carvalho francês e então se trabalha com "batonnage" mexendo as borras no vinho. Somente um quarto da mistura sofre fermentação malolática para adicionar um toque de cremosidade ao vinho.



Envelhece 14 meses em barricas e garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarelo dourado com tons esverdeados.



O aroma é cítrico, trazendo o buquê de frutas secas, pêssegos brancos e damascos.



Corpo médio, fresco e profundo, acidez equilibrada que cobre o paladar, sabor de maçã verde, pêssego que levam a um final elegante.



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



Ideal com frutos do mar, em especial salmão grelhado.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,4%

Açúcar: < 1 g/l

Acidez Total: 3,86 g/l

PH: 3,40



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO