

FARO 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



Colheita em caixas, desengace e prensagem, limpeza do mosto por flotação, fermentação a 15°C, com leveduras selecionadas.



Envelhece 2 meses em tanques de aço inoxidável.

ANÁLISE SENSORIAL



Amarelo dourado com tonalidades verdes.



Floral, com notas cítricas e maçã verde.



Sabor fresco, vibrante e harmônico com acidez equilibrada.



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



Ótimo para acompanhar peixes e aves.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12%

Acidez Total: 6,38 g/l

Açúcar: 1,80 g/l

PH: 3,30



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO