

SANTA TIERRA ESTATE 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



A seleção manual das uvas antes de desengace. Pressionando e desencubado depois de 8 horas a 10°C. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável de 15 a 20 dias a 15°C a 18°C.



Envelhece 10% em barris de carvalho francês durante 3 meses. 90% em tanques de aço inoxidável.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarelo esverdeado.



No aroma apresenta agradáveis notas de manteiga e frutas tropicais.



Na boca é refrescante, boa concentração, equilibrado e final persistente.



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



Harmoniza bem com peixes, carnes brancas, legumes grelhados, saladas e queijos de pasta mole.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 3,14 g/l

Acidez Total: 3,15 g/l

PH: 3,56



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO