

CLARA BENEGAS 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, prensa e desborre seguido de fermentação alcoólica a 25° C.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarelo palha com reflexos verdes, brilhante e limpo.



Aroma com notas elegantes de pêssego, abacaxi e flores brancas, Com grande corpo e estrutura.



No paladar é refrescante na entrada com uma estrutura delicada na metade da boca, com final longe e de acidez equilibrada.



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



Harmoniza com saladas verdes e pescados, frutos do mar como marisco.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,8%

Açúcar: 1,80 g/l

Acidez Total: 6,93 g/l

PH: 3,3



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO