

PUNTO FINAL FAMILY SIGNATURE RESERVA CHARDONNAY

A vinícola situada em Perdriel, bem ao pé da Cordilheira dos Andes, combina o estilo medieval de sua torre de pedra com os mais modernos equipamentos técnicos. A Renacer está ciente de que os melhores vinhos saem dos vinhedos mais bem cuidados, por isso, suas videiras são tratadas, cuidadas, e o crescimento é controlado, limitando assim a sua produção para melhor concentração de cores e aromas.



Mendoza - Argentina



100% Chardonnay



Colheita manual. Fermentação feita com leveduras indígenas em tanques de aço inoxidável e temperatura controlada de 18°C a 20°C. A fermentação maloláctica ocorre em apenas 35% do vinho.



35% do vinho envelhece em barrica de carvalho francês durante 6 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor ouro brilhante.



Aromas com notas de abacaxi, maçã verde e flores brancas que combinam com baunilha e tostado vindo do carvalho.



Na boca é cítrico, combinado com manteiga, canela e baunilha.



Temperatura de serviço entre 6°C a 8°C.



Perfeito com saladas, peixes, marisco e ostras. Acompanha bem bolinhos de siri e outros frutos do mar, sopas, massas com molhos brancos e verdes.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 2,37 g/l

Acidez Total: 5,18 g/l

PH: 3,40



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO