

FINCA FERRER ACORDEÓN CHARDONNAY

Como as notas do acordeon que flutuam sobre a noite de Buenos Aires e seus tangos, com esta linha captamos a essência da Argentina e suas variedades de maior sucesso: Chardonnay, Torrontés, Cabernet Sauvignon e Malbec. A busca nesta linha é poder capturar o perfil aromático de cada varietal. Para isso colhemos as uvas em seu melhor estágio de frescor e durante a elaboração aplicamos técnicas destinadas a preservar essas características. Usamos madeira apenas para potencializar seus aromas primários e estabilizar sua cor nos casos que julgamos necessários.



Gualtallary | Vale de Uco - Argentina



100% Chardonnay



Feito com uvas colhidas à mão, cuidadosamente controladas para obter baixos rendimentos. Fermentação em cubas de inox para captação dos aromas e sabores frutados da casta.



Definido o corte, é mantido em contato com carvalho por 4 meses. É complementado com 5% de vinho estagiado durante 3 meses em barricas de carvalho francês de 3 a 4 anos de utilização.

ANÁLISE SENSORIAL



É um vinho brilhante, amarelo-esverdeado com tons dourados.



No nariz é um vinho expressivo, com aromas de frutas de caroço, como pêssego branco e damasco. Há também notas florais de jasmim e uma agradável combinação de avelãs e chocolate branco graças ao seu envelhecimento em madeira.



Na boca é um branco fresco e vibrante, com uma acidez natural presente, mas bem integrada. Um vinho nobre, exemplo claro de um Chardonnay de elevada altitude.



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



Ideal para acompanhar saladas, frutos do mar e peixes brancos, sozinho ou com molhos leves e legumes grelhados. Delicioso também para apreciar com alguns queijos leves ou frutas frescas como uvas, maçã ou melão.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 3,8 g/l

Acidez Total: 6,5 g/l

PH: 3,3



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO