

CASA SILVA COLECCIÓN 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



Seleção manual antes e depois do desengace. Pré-fermentação maceração durante 6 dias a 6°C. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável por 10 dias a 25°C / 30°C. Maceração pós-fermentativa por 10 - 12 dias.



Envelhece 10% em barricas de carvalho francês durante 4 meses; 90% em tanques de aço inoxidável

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarelo esverdeado.



Aroma de notas de manteiga e frutas tropicais, elegantemente balanceados com carvalho.



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



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



Perfeito com peixes como garoupa e atum, marisco e ostras. Acompanha bem bolinhos de siri, sopas, massas com molhos brancos e verdes.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,50%

Açúcar: 3,11 g/l

Acidez Total: 3,18 g/l

PH: 3,35



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO