

Chardonnay - Gran Reserva

2018

O Vale dos Vinhedos situado na deslumbrante Serra Gaúcha do Brasil, é um lugar verdadeiramente encantador, cuja reputação na vitivinicultura é de destaque. Ao longo dos anos, a região se consolidou como um dos principais polos produtores de vinhos de alta qualidade no país.

Vinho

Em 2018, a excelente safra proporcionou uvas com níveis de maturação fenólica próximo à perfeição e de altíssima qualidade. Decidimos extrair o máximo do terroir da região, selecionando as melhores uvas do vinhedo. A fim de potencializarmos o vinho Brasileiro, utilizamos técnicas de vinificação da região Côte-d'Or (Borgonha na França), local de origem da uva Chardonnay, a "Bâtonnage", trazendo cremosidade ao vinho.



Elaborado com a uva ícone do Vale dos Vinhedos: Chardonnay



Após o término da fermentação alcoólica, desencadeou-se a fermentação malolática em barrica de carvalho francês de primeiro uso, onde o vinho repousou durante 30 meses.



O vinho está em seu auge, podendo ser degustado de imediato.

Devido ao longo tempo de passagem em barrica, o vinho ainda possui grande potencial de guarda, podendo surpreender positivamente os apreciadores de vinhos evoluídos.



Degustação



Coloração amarelo-dourado.



Aromas de pêssego, abacaxi e brioche.



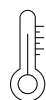
Complexo, cremoso, apresenta notas de baunilha, abacaxi em calda, mel, com boa acidez e um final prolongado.



Harmoniza com frutos do mar, peixes e aves. Pratos com vieiras, com bacalhau, e com molhos à base de creme de leite (massas).



Recomendamos aeração em decanter durante pelo menos 1h.



Recomendamos degustá-lo em uma temperatura de 10°C a 13°C, potencializando assim seus aromas.

“O ponto de partida para tornar um sonho realidade:
o primeiro vinho, fruto de um projeto emocionante”