

VINHOS RAROS

THE FINEST WINES

MAJESTÉ - Chardonnay

Gran Reserva

2022

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

Elaborado com inspiração no icônico Chardonnay Gran Reserva 2018, que marcou o início da história da Vinhos Raros, Majesté (do francês, Majestade) celebra a elegância e sofisticação da Rainha das uvas brancas.



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 Elegance, linha ícone da Seguin Moreau, onde o vinho repousou durante 18 meses.

O processo de bâtonnage contribuiu para a textura cremosa e seus aromas complexos.



O vinho está em seu auge, podendo ser degustado de imediato. Sua passagem por barrica, adicionado ao amadurecimento em garrafa, potencializará ainda mais este Chardonnay, podendo surpreender positivamente os apreciadores de vinhos evoluídos.

Degustação



Coloração dourada brilhante.



Aromas de abacaxi maduro e pera, combinadas com sutis toques de baunilha.



Complexo, cremoso, apresenta notas de baunilha, acidez bem equilibrada e um final longo e refrescante.



Harmoniza com frutos do mar, peixes, carnes brancas, queijos macios e massas com molhos cremosos.



Não é necessário.



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



“Um vinho que celebra a elegância e sofisticação da Rainha das uvas brancas.”