

CHARDONNAY

BRANCO / SAFRA 2021

Este vinho foi elaborado com uvas colhidas a mão em nosso vinhedo, localizado 1.150 metros acima do nível do mar e cujo traço geográfico fundamental é a amenidade do microclima tropical de altitude. O estágio de seis meses em barricas de carvalho francês de 228 litros e o repouso sobre as borras finas conferem a este Chardonnay uma complexidade aromática em perfeita harmonia com a expressão do nosso terroir.



ASPECTOS TÉCNICOS

TEOR Alcoólico

12,5%

COMPOSIÇÃO

100% Chardonnay

Tempo fermentação
alcoólica: 15 dias

Tempo fermentação
malolática: 60 dias

Temperatura fermentação
alcoólica: 16°C a 18°C

Maturação em carvalho:
85% do volume por 6 meses

Maturação em inox e *Sur Lie*:
15% do volume por 6 meses

ASPECTOS SENSORIAIS

VISUAL

Amarelo palha, com tons
esverdeados, límpido e brilhante.

OLFATIVO

Notas de frutas como abacaxi
e pêssego, notas minerais,
acompanhadas de nuances
florais e baunilha.

GUSTATIVO

Acidez média e equilibrada.
Retro-olfato com notas minerais
e toques de frutas de caroço
e baunilha.



MICROLOTE
CHARDONNAY
SAFRA 2021

