

# CHRD / CHARDONNAY

BRANCO / SAFRA 2022

A cuidadosa colheita manual das uvas Chardonnay em nossos vinhedos foi o primeiro passo para elaborar este vinho jovem, que esbanja frescor e leveza. O seu estágio sur lie lhe garante complexidade aromática e cremosidade, incorporados sutilmente, trazendo suavidade em boca.



## ASPECTOS TÉCNICOS

### TEOR Alcoólico

13,5%

### COMPOSIÇÃO

100% Chardonnay

Tempo de fermentação  
alcoólica: 20 dias

Temperatura de fermentação  
alcoólica: 15°C a 17°C

Maturação em inox e *Sur Lie*:  
100% do volume por 6 meses

## ASPECTOS SENSORIAIS

### VISUAL

Amarelo palha com toque  
esverdeado, límpido e brilhante.

### OLFATIVO

Notas florais, frutas  
como abacaxi e pêssego,  
nuances de frutas cítricas  
e um toque mineral.

### GUSTATIVO

Acidez viva e integrada,  
com um toque mineral.  
Retro-olfato de frutas brancas,  
com boa persistência.



CHRD  
CHARDONNAY  
SAFRA 2022

