

CAVE DO SOL

CHARDONNAY 2019

Vinho elaborado a partir da Chardonnay, casta de grande prestígio mundial, tem aromas frutados bastante envolventes e elegantes. Seu perfil vibrante é confirmado através da acidez e mineralidade marcantes.

Vinificação

Seleção manual dos cachos, desengace das uvas frescas, maceração pré-fermentativa a frio por 8 horas, prensagem delicada com atmosfera inerte, fermentação com leveduras selecionadas com temperatura a 15°C, estabilização, filtração e engarrafamento. Sem passagem por barricas de carvalho.







Análise sensorial

Visão: Límpido e brilhante, de coloração amarelo palha e reflexos esverdeados.

Olfato: Aromas frutados que lembram abacaxi, maçã verde e pêssego.

Paladar: Sabor envolvente, com acidez refrescante e equilíbrio com os demais elementos. Final de boca persistente.



-  Terroir
Serra Gaúcha
-  Variedade
Chardonnay
-  Teor alcoólico
13% v/v
-  Temperatura de serviço para melhor experiência
8°C a 10°C
-  Apresentação
750ml
-  Harmonização
Peixes e frutos do mar, massas com molhos leves, canapés, saladas e carnes brancas.

