



VINHO ACORDES CHARDONNAY 2022

GRAN RESERVA

Origem

Serra Gaúcha/RS - Brasil

Variedade

Chardonnay

Tipo

Vinho Branco Fino Seco Gran Reserva

Volume

750 mL

Elaboração Colheita manual, com seleção dos cachos ainda no vinhedo. Prensagem delicada, extraindo no máximo 60% de rendimento (Mosto Flor). Fermentação em tanques de aço inox, com controle de temperatura, uso de leveduras selecionadas e protegido de oxidações. Maturação em barricas de carvalho francês por 6 meses.

Visual

Coloração amarelo palha, com nuances dourados, límpida e brilhante.

Olfato

No aroma tem alta intensidade aromática, lembrando abacaxi em calda, frutas cítricas, baunilha e manteiga.

Paladar

Revela média intensidade, boa untuosidade e ótima cremosidade com excelente equilíbrio e retrogosto prolongado.

Dados Analíticos

Álcool – 12,5% v/v

Acidez total – 6,5 g/L

Açúcar – 1,2 g/L

Temperatura de Serviço

Melhor apreciado a 08°C.

