

CAMPAÑA CHARDONNAY

Variedades: Chardonnay – 100%

Safrá: 2019

Vinhedos: Uruguaiana – Campanha Gaúcha/RS

Área: 1,9 hectares

Altitude: 78 m

Latitude: 29° 54' 23" Sul

Plantação: 2004 e 2012

Sistema de Condução: espaldeiras (Norte-Sul)

Densidade: 3.000 pés/ha.

Produção aproximada: 4.000 kg/ha.

Porta-Enxerto: Paulsen 1103

Solo: Argilo-Rochoso com profundidade até 1 m.

Processo: Colheita e seleção manual.

Desengace

Prensagem

Fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada 14°C a 16°C

Fermentação Malolática Natural e maturação sur lie durante 6 meses em barricas de carvalho americano (rotatividade entre barricas novas e usadas)

Produto: Álcool: 12,4%

Acidez Total: 6,87 g/L

pH: 3,42

Açúcar: 1,20 g/L



Notas de Degustação: No aspecto visual é límpido e brilhante, de cor palha com reflexos esverdeados dourados. O olfato mescla complexidade e elegância, notas cítricas e frutas de polpa branca, com notas de manteiga, mel e amêndoas conferidas pelo envelhecimento em carvalho. Em boca encontramos equilíbrio entre o leve toque do carvalho, corpo e frescor da acidez.