



CAMPAÑA CHARDONNAY

Variedades: Chardonnay – 100%

Safra: 2020

Vinhedos: URUGUAIANA/RS – CAMPANHA GAÚCHA

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: 5.000 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: 13,7%

Acidez Total: 6,02 g/L

pH: 3,31

Açúcar: 0,89 g/L



Notas de Degustação: No aspecto visual é límpido e brilhante, de cor palha com reflexos dourados. O olfato mescla complexidade e elegância, frutas de polpa branca e levemente cítricas. O envelhecimento em carvalho americano confere notas que lembram cookies, manteiga, mel e amêndoas. No paladar apresenta bom volume e untuosidade, com equilíbrio entre o corpo, carvalho e acidez.