

Piedra D'oro Chardonnay

Elaborado com a rainha das uvas brancas a variedade Chardonnay este vinho expressa toda sua jovialidade com sua boa acidez em boca. No nariz aromas típicos da variedade, como abacaxi e pêra se sobressaem e demonstram toda a tipicidade do *terroir* do Vale dos Vinhedos.

Composição de Castas: 100% Chardonnay

Safra: 2021

Região: Vale dos Vinhedos - Bento Gonçalves/RS - Brasil

Etapas de Elaboração: Os cachos são desengaçados e, posteriormente, enviados para uma prensa pneumática inerte cuja prensagem delicada preserva a qualidade do mosto e não rompe as sementes. O mosto sofre uma clarificação prévia em baixas temperaturas e é enviado para o tanque onde ocorrerá a fermentação alcoólica com a ajuda de leveduras selecionadas, numa temperatura entre 16°C e 18°C para preservar seu frescor e aromas primários da uva. Após a fermentação alcoólica o vinho passa por uma clarificação espontânea no próprio tanque, para separação das borras e depois é trasfegado para outro tanque para fazer a estabilização tartárica. Em seguida o vinho é filtrado, engarrafado, arrolhado e rotulado manualmente.

Gradação Alcoólica: 11,5 %

Açúcares: 2,8 g/L

Temperatura de Consumo: 8°C - 10°C

Harmonização: Mix de folhas verdes Canapés, Aspargos Sushi Risotos a base de frutos do mar, Peixes e Aves.

Notas de Degustação:



Visual: Apresenta coloração amarelo palha com reflexos esverdeados.



Olfativo: Nos aromas remete frutas de polpa branca, como abacaxi, pêsego, lima e maçã verde.



Gustativo: Vinho leve, refrescante e com uma acidez equilibrada.



CAVE DE PEDRA