

Reserva

Chardonnay

Elaborado com a variedade Chardonnay, rainha das uvas brancas, este vinho expressa sua complexidade pela maturação em barricas de carvalho americano sem sobrepor-se à expressão e tipicidade do *terroir* Vale dos Vinhedos.

Composição de Castas: 100% Chardonnay

Safra: 2017

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

Etapas de Elaboração: Seleção manual dos cachos, desengace e envio dos grãos 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 transferido para barricas de carvalho americano onde permanece por quatro meses em maturação. Após este tempo é filtrado, engarrafado, arrolhado e rotulado manualmente.

Gradação Alcoólica: 12%

Açúcares: 3,15 g/L

Temperatura de Consumo: 8°C - 10°C

Harmonização: Queijos de massa mole; Bacalhau às natas; Aves, Suínos e Peixes.

Notas de Degustação:



Visual: Vinho límpido e brilhante. Apresenta coloração amarelo palha com reflexos dourados.



Olfativo: Nos aromas remete frutas em calda, baunilha, damasco, chocolate branco e côco queimado.



Gustativo: Possui um bom e equilibrado volume de boca, bastante cremosidade e um retrogosto amanteigado.



CAVE DE PEDRA