

Gran Reserva

Chardonnay

Elaborado apenas em safras excepcionais com a uva branca que mais se destaca no mundo e no *terroir* do Vale dos Vinhedos: a Chardonnay. Este vinho apresenta toda a delicadeza desta uva realçada por 12 meses de maturação em barris de carvalho americano que o tornam ainda mais complexo e elegante.

Composição de Castas: 100% Chardonnay

Safra: 2020

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 doze meses em maturação. Após este tempo é filtrado, engarrafado, arrolhado e rotulado manualmente.

Gradação Alcoólica: 14%

Açúcares: 2,0 g/L

Temperatura de Consumo: 10°C - 12°C

Harmonização: Carnes Brancas; Queijos curados suaves; Risotos; Frutos do Mar; Pescados; Mariscos. Queijos curados suaves.

Notas de Degustação:



Visual: Vinho de coloração amarelo palha com reflexos dourados. Límpido e brilhante.



Olfativo: Apresenta aromas complexos que lembram abacaxi em calda; Caramelo; Chocolate branco; Especiarias doces, Mel; Côco queimado.



Gustativo: Em boca apresenta-se bastante amanteigado e bastante persistente com retrogosto complexo e elegante.



CAVE DE PEDRA