

# 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:** 2021

**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 seis 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.



**Olfativo:** Nos aromas remete frutas maduras, côco e baunilha.



**Gustativo:** Possui um bom volume de boca que equilibra o frescor e acidez da variedade com a estrutura transmitida pelas barricas de carvalho.



CAVE DE PEDRA