VINHO CORDELIER CHARDONNAY

Os vinhos clássicos envelhecidos da **Linha Reserva** são a escolha perfeita, tanto para ocasiões exclusivas e especiais quanto para momentos de relaxamento e contemplação.

O cuidadoso envelhecimento em barris de carvalho confere aos vinhos um sabor singular e distinto. Com boa complexidade e profundo paladar, essa linha se destaca como uma opção sofisticada para os amantes de bebidas refinadas e de alta qualidade.

Categoria: Vinho Fino Branco Seco

Vinhedos: Serra Gaúcha

Gradação Alcoólica: 11,5% vol.

Safra: 2023

Envelhecimento:
Sem envelhecimento

Estimativa de guarda:
4 anos

Castas:
100% Chardonnay

Análises:
Acidez Total: 75meq/L
Açúcar Residual: 1,8g/L
PH: 3,2

Elaboração:
| Colheita manual e seleção das uvas no vinhedo;
| Desengace e leve prenssagem das bagas;
| Fermentação alcoólica por um período de 7 dias com temperatura controlada;
| Repouso em tanques de aço inoxidável;
| Estabilização à frio, filtração e engarrafamento.

Caracteristicas Sensoriais: De cor amarelo palha com reflexos dourados, límpido e brilhante, é um vinho elegante e sofisticado, com aromas sedutores de frutas tropicais, flores brancas e notas sutis de baunilha. No paladar, apresenta corpo médio aveludado e refrescante.

Harmonização: Queijos delicados, como mussarela ou ricota, crustáceos como camarão e lagosta, oleaginosas como castanhas e amendoins.

Temperatura de serviço:
7°C a 13°C

Cedenir Fornunatti, enólogo