



## VINHO CORDELIER VARIETALE CHARDONNAY

Os vinhos finos da **Linha Varietale** destacam-se pela singularidade de cada casta de uva, resultando em sabores distintos preservados com cuidado.

São perfeitos para apreciadores que desejam experimentar características únicas, sendo uma escolha versátil para todas as ocasiões e uma excelente combinação gastronômica.



**Categoria:**  
Vinho Fino Branco Seco



**Gradação Alcoólica:** 12% vol.



**Envelhecimento:**  
Sem envelhecimento



**Castas:**  
100% Chardonnay



**Vinhedos:** Serra Gaúcha



**Safra:** Não Safrado



**Estimativa de guarda:**  
2 anos



**Análises:**  
Acidez Total: 90meq/L  
Açúcar Residual: 1,5g/L  
PH: 3,2



**Elaboração:**

- | Colheita manual e seleção das uvas no vinhedo;
- | Desengace e leve prensagem 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.



**Características Sensoriais:** Límpido, de cor amarelo pálido. Aroma frutado, como maçã e abacaxi. Vinho jovem, harmônico, de acidez equilibrada refrescante e bom volume de boca.



**Harmonização:** Queijos delicados, peixes, crustáceos e carnes brancas, além de cogumelos e molhos suaves.



**Temperatura de serviço:**  
7°C a 13°C

*Cedenir Fornunatti, enólogo*