

VINHO BRANCO PEDREGAL CHARDONNAY 2022

País de Origem	Uruguai	
Região	Santos Lugares - Canelones	
Produtor	Antigua Bodega Uruguay	
Safra	2022	
Castas	Chardonnay	
Temp. Serviço	12° a 14°C	
Guarda	Consumir jovem	
Harmonização	Frutos do mar Risotos Queijos pastosos	
Análises	Álcool: 12,66% Acidez: 5,21g/l	PH: 3,20 Açúcares totais: 5,20g/l
Barrica	Sem estágio em barricas de carvalho	

Vinificação

A colheita manual, sempre feita pelas primeiras horas da manhã com uma seleção cuidadosa de cachos. Após passagem pela mesa seletora as melhores uvas vão para o processo de vinificação que é feito por parcelas. É feito maceração pré fermentativa de 12 horas. Temperatura de fermentação 14°C. Após fermentação o vinho sofre processo de Battonage periódico por 3 meses.

Notas de Prova

A Antigua Bodega Stagnari está localizada em uma zona com terroir único em Santos Lugares. As vinhas estão sob rochas compostas por granitos rosas em decomposição, datados de 500 a 600 milhões de anos. Este tipo de granito só existe na região de Santos Lugares A vinícola é cercada por pedras e seu solo é rústico e pedregoso com boa drenagem, que proporciona aos vinhos intensidade, concentração e aromas. Este Chardonnay apresenta cor limão com atraentes reflexos esverdeados. Seu aroma apresenta notas de frutas cítricas como limão e toranja combinado suas notas tropicais de banana e abacaxi. Seu paladar é muito fino, austero e elegante com boa presença de fruta, acidez e um toque mineral. Final de prova é untuoso.



Cód. 11341