

VINHO BRANCO INDÓMITA GRAN RESERVA CHARDONNAY

País de Origem	Chile	
Região	Valle de Casablanca	
Produtor	Viña Indómita	
Safra	2021	
Castas	Chardonnay	
Temp. Serviço	12°C	
Guarda	4 anos	
Harmonização	Lagosta Salmão Atum Lulas Caranguejo Massas com molhos cremosos	
Análises	Álcool: 13,8% Acidez: 3,72g/l	PH: 3,32 Açúcares totais: 3,04g/l
Barrica	6 a 9 meses em barricas de carvalho francês.	
Vinificação	Esmagamento em no máximo uma hora após as uvas serem colhidas é feito o processo de esmagamento na adega, seguido de maceração à baixas temperaturas por 6 horas. O processo de fermentação alcoólica é feito em cubas de aço.	
Notas de Prova	Grande representante desta emblemática casta. Profunda coloração dourada brilhante e elegante. Aromas complexos que vão desde frutas tropicais até uma suave manteiga e minerais, pão recém assado, com notas de madeira tostada. Na boca, profundos sabores, rodeados de uma estrutura untuosa e equilibrada.	



Cód. 21767