

VINHO BRANCO INDÓMITA RESERVA CHARDONNAY

País de Origem	Chile	
Região	Valle de Casablanca	
Produtor	Viña Indómita	
Safras	2022	
Castas	Chardonnay	
Temp. Serviço	10° a 12°C	
Guarda	Consumir jovem	
Harmonização	Aperitivos Pratos com peixes Frutos do mar (salmão, robalo, caranguejo etc.)	
Análises	Álcool: 12,20% Acidez: 3,99g/l	Ph: 3,25 Açúcares totais: 2,94g/l
Barrica	3 meses em barril de carvalho.	
Vinificação	Chardonnay feito de uvas selecionadas proveniente das vinhas próprias das vinícolas do Vale de Casablanca. Um vale de clima frio, muito perto do Oceano Pacífico. Nessas condições, temos níveis muito bons de acidez e baixo PH. De maneira natural, a lenta maturação das uvas permite manter a frescura das uvas.	
Notas de Prova	Vinho de coloração verde limão. Possui aromas de frutas tropicais e de frutas de caroço. Na boca, possui corpo médio com as mesmas características encontradas nos aromas. Final longo e refrescante.	



Cód. 21822