

## VINHO BRANCO INDÓMITA RESERVA CHARDONNAY

País de Origem	Chile
Região	Valle de Casablanca
Produtor	Viña Indómita
Safra	2020
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: 13,10%      Ph: 3,34 Acidez: 4,66g/l      Açúcares totais: 3,96g/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