

VINHO TINTO NATURA GRAN RESERVA CHARDONNAY

País de Origem	Chile	
Região	Valle De Casablanca	
Produtor	Viña Indomita	
Safra	2020	
Castas	Chardonnay	
Temp. Serviço	12°C	
Guarda	04 anos	
Barrica	50% do vinho estagia em carvalho francês entre 6 a 9 meses.	
Harmonização	Bacalhau assado Queijos de meia cura Pescados Massas ao molho branco	
Análises	Álcool: 13,9% Acidez: 4.25g/l	PH: 3.21 Açúcares totais: 3.91g/l
Vinificação	O Valle de Casablanca é um dos melhores terroirs do Chile para plantio da Chardonnay, pois seu clima é frio e com forte influência do Oceano Pacífico. A colheita é sempre feita nas primeiras horas do dia e as uvas são encaminhadas rapidamente para a adega para garantir a melhor sanidade possível. Ao chegar passam pela mesa seletora e seguem para a moagem, que ocorre apenas uma hora após a colheita das uvas. Em seguida, foi deixado para macerar em baixas temperaturas por 6 horas. A fermentação decorreu em cubas de aço inox para posterior repouso sobre as borras já nas barricas de carvalho francês.	

Notas de Prova A Indomita é uma das poucas vinícolas chilenas com certificado de sustentabilidade. Todo o processo da vinícola é feito com a menor intervenção possível e com máximo respeito a natureza. A linha Natura surge com a proposta de exaltar a pureza do terroir chileno, sempre produzindo vinhos de alta qualidade.

Este Chardonnay possui uma coloração amarelo palha brilhante, apresentando nos aromas uma expressão repleta de aromas que vão desde a fruta mediterrânica à manteiga suave e pão acabado de cozer. Madeira tostada e notas minerais destacam-se desta harmonia fresca. Jovem e vibrante, saboroso, amplo e equilibrado, este vinho é um grande exemplar de um Chardonnay do Valle de Casablanca.



Cód. 21616

