

WENTE RIVA RANCH CHARDONNAY

-009273

ACESSE O QR-CODE
PARA MAIS
INFORMAÇÕES



A uva Chardonnay é obtida exclusivamente do vinhedo Riva Ranch em Arroyo Seco, Monterey. Arroyo Seco, onde são cultivadas uvas desde a década de 1960, é amplamente considerado como um dos melhores lugares na Califórnia para cultivar Chardonnay. A longa e fresca temporada de crescimento, juntamente com o solo profundo e pedregoso, amadurece perfeitamente o Chardonnay, proporcionando um equilíbrio natural entre açúcar e acidez.



Costa Central, Califórnia, Estados Unidos



95% Chardonnay e 5% Gewürztraminer.



90% deste vinho em uma combinação de barris de carvalho francês e americano (60% 1º uso e 40% 2º uso), que acrescenta notas de baunilha e especiaria.



Envelhece 10 meses em barris de carvalho francês e americano.

NOTAS DO ENÓLOGO:



Apresenta uma tonalidade amarelo-palha brilhante e límpida. Viscosidade moderada, formando lágrimas lentas nas paredes da taça.



Repleto de maçãs perfeitamente maduras e creme de limão, que se unem para formar a base desta seleção de vinhedo profunda e deliciosamente expressiva. Delicadas notas de carvalho, apresentando toques de baunilha e brioche tostado, provenientes do estágio em barricas.



A fruta perfeitamente madura é complementada por uma medida saborosa de carvalho levemente cremoso que sugere notas de marshmallow tostado, juntamente com uma pitada de riqueza amanteigada que perdura até o final prolongado. A acidez refrescante e bem integrada, proporcionando equilíbrio ao vinho.



Temperatura de serviço: Entre 10°C à 12°C.

HARMONIZAÇÃO:



Este Chardonnay é versátil e combina bem com uma variedade de pratos, incluindo frutos do mar grelhados, aves assadas, risotos cremosos e queijos macios. Também pode ser apreciado sozinho como um aperitivo elegante.

