

FARO CHARDONNAY

A Chardonnay é uma uva plantada em quase todas as regiões do mundo e uma das castas preferidas para a produção de Champagne, pela elegância, pela intensidade aromática e pela complexidade que confere ao vinho. A história da uva Chardonnay se origina de uma aldeia do mesmo nome em Macon que fica na região francesa da Borgonha, local mundialmente famoso. Acredita-se que o vinho Chardonnay foi distribuído por toda a França por monges cistercienses.



Vale de Maule - Chile



100% Chardonnay



As uvas Chardonnay foram colhidas meados de março. Foi usada apenas baixa pressão para fermentação em tanques de aço com leveduras a temperaturas variando entre 12°C a 14°C durante 20 dias, período que permite a extração dos aromas. Antes de engarrafar, os vinhos são estabilizados e filtrados cuidadosamente para manter toda a fruta.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarela brilhante.



Proeminentes aromas de banana, pêsego maduro e frutas tropicais.



Na boca é equilibrado com predominância de frutas dos trópicos. Possui grande persistência e uma harmonia refrescante.



Temperatura de serviço entre 10°C a 12°C.



Aperitivos, saladas verdes, frutos do mar, aves e queijos não maturados.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12,5%

Açúcar: 2,85 g/l

Acidez Total: 3,44 g/l

PH: 3,20



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO