

VOLCANES RESERVA CHARDONNAY

Os vinhos provêm de vinhas que contêm solos vulcânicos e o nosso objetivo é garantir que todos os nossos produtos reflitam a mineralidade única de cada local. Os vinhedos estão localizados em diferentes vales do país com subsolos mais profundos e ricos em matéria vulcânica que ajudam a videira a suportar altas temperaturas, reter umidade e oferecer boa drenagem. O caráter vulcânico é um atributo que torna os vinhos mais vibrantes e ricos, com maior complexidade aromática e no paladar. A filosofia é produzir vinhos que reflitam esta origem única e cuidadosamente estudada e que apresentem a pureza das castas sem o uso excessivo de carvalho.



Vale de Maipo - Chile



100% Chardonnay



Colheita e seleção manual. Após desengace e prensagem, as uvas foram levadas para cubas de inox e inoculadas com leveduras selecionadas. Após dois dias, 60% foi transferido para barricas de carvalho francês onde continuou a fermentar por 14 dias. O vinho permaneceu nestas barricas por mais quatro meses sujeito a "battonages" permanentes. Os restantes 40% do mosto inoculado fermentaram durante 16 dias a temperaturas entre 17°C a 19°C.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor dourada suave.



No nariz apresenta aromas de frutas frescas como maçãs e peras, e notas de maracujá.



Na boca tem um equilíbrio entre sabores frutados e acidez mineral rica e crocante. Um vinho fresco, elegante e com boa persistência.



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



Ideal para acompanhar pratos à base de marisco e peixe, bem como saladas.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 3,13 g/l

Acidez Total: 5,79 g/l

PH: 3,39



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO