

# WILLIAM FÈVRE GRAN CUVÉE ESPINO SINGLE VINEYARD CHARDONNAY

Este Chardonnay é um vinho que reflete as características de San Juan de Pirque, localizada a quase 1,0000 metros acima do nível do mar. As videiras crescem nas encostas das colinas, onde ao longo dos séculos houve deslizamento de terra e erosão graças as terras aluviais. As pedras nestes solos, menos afetadas pelo tempo, permitiram que este Chardonnay desenvolvesse um caráter mais mineral, nada comum para esta variedade no vale do Maipo.



Vale de Maipo - Chile



100% Chardonnay



A fruta é prensada junto com vários cachos e os sucos são separados de acordo com a qualidade. Somente os melhores são selecionados para a produção desse Cuvée. Depois após uma noite de clarificação em frio, cerca de 20% do mosto é colocado dentro de barris franceses de carvalho onde irá fermentar junto de leveduras selvagens com temperaturas entre 18°C e 20°C, sem usar SO2. O vinho que restou é fermentado em pequenos tanques de aço inoxidável. Depois da fermentação é envelhecido, filtrado e engarrafado.



Envelhece 9 a 10 meses em barricas de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarelo palha com nuances esverdeados e dourados.



O aroma é frutado com toques de mineralidade, lembrando peras, marmelo e frutas tropicais.



Na boca é fresco como uma bala de limão e mel, deixando um gosto bom na boca. Tem um certo toque de cremosidade, mas é tudo menos amanteigado, o vinho é bem estruturado.



Temperatura de serviço entre 8°C a 10°C.



Vinho perfeito com frutos do mar e peixes gordurosos, como salmão, ou com aves, também sendo harmônico com queijo de cabra.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 2,37 g/l

Acidez Total: 3,31 g/l

PH: 3,69



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO