

CLOUD BREAK CHARDONNAY

- 003547

ACESSE O QR-CODE
PARA MAIS
INFORMAÇÕES



O terroir do Vale Central, na Califórnia, destaca-se por seu clima ensolarado e quente, com influência marítima moderada. Os solos férteis e diversos, juntamente com as condições climáticas ideais, proporcionam um ambiente propício para o cultivo de uma variedade de uvas de alta qualidade. Esta região é conhecida por produzir vinhos expressivos e encorpados.



Califórnia, Estados Unidos



100% Chardonnay.



As uvas são colhidas entre 22.0 Brix e 23.5 Brix. A fermentação ocorre por de 14 a 21 dias.



Envelhece em tanques de aço inoxidável e barril de carvalho francês e americano.

NOTAS DO ENÓLOGO:



Apresenta uma cor amarelo-palha brilhante e límpida.



Revela aromas cativantes de frutas tropicais, como abacaxi e manga, juntamente com notas sutis de baunilha e tostado provenientes do envelhecimento em barris de carvalho.



Na boca, é generoso e cremoso, com uma textura sedosa que envolve o paladar. Os sabores de frutas tropicais dominam, com destaque para o abacaxi e a manga, complementados por nuances de baunilha e caramelo. O final é longo e persistente, deixando uma sensação agradável e refrescante, com notas frutadas e uma leve doçura.



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, como camarão, lagosta, caranguejo e vieiras. Experimente uma salada de frutos do mar ou um prato de peixe grelhado com molho de limão. Frango assado, frango grelhado ou peru são ótimas opções para acompanhar. Você pode prepará-los com ervas frescas ou um molho leve para realçar os sabores. Queijos de Pasta Mole como brie, camembert ou queijo de cabra, complementam bem o Chardonnay. Sirva-os com algumas nozes ou frutas frescas para um toque extra. Massas com Molhos Cremosos tipo fettuccine Alfredo ou tortellini com molho de queijo cremoso harmonizam bem devido à sua textura e sabor. Pratos com Molhos Cítricos de limão ou laranja podem realçar os sabores frutados do Chardonnay. Experimente um frango com molho de laranja ou peixe com molho de limão.

