

CHARDONNAY 2012 ESTATE

DESCRIÇÃO:

Um vinho rico em todos os sentidos.

A mistura dos frutos frescos de Templeton Gap e de frutos do lado mais quente do Leste cria uma bela colagem tropical de sabores cítricos: limão, abacaxi, damasco e maracujá. Alguns meses em barris de carvalho francês ressaltam os aromas de baunilha, pera e maçã.

HARMONIZAÇÃO:

Esse vinho complementa qualquer prato de frutos do mar e se destaca com ricos molhos cremosos em massa ou frango. Sirva ligeiramente fresco para ressaltar o aroma.

PREMIAÇÃO:

Ouro - San Francisco Chronicle Wine Competition 2014

ESPECIFICAÇÕES:

Acidez total: 0,69g/100ml

Engarrafado: 29 de julho de 2013

Período no barril: 2 meses (carvalho francês)

pH: 3,79

Produção: 3.950 caixas

Teor alcoólico: 13,9%

*Certificado pela SIP (sustainability in practice)

