

CHARDONNAY + VIOGNIER TERROIR XXVII



Terroir

I.P Altos Montes
Flores da Cunha – RS

Tipo

Vinho Fino Branco Seco

Composição de Castas

20% Viognier e 80% Chardonnay

Gradação Alcoólica

12,5% v/v

ELABORAÇÃO

- Colheita manual dos cachos;
- Refrigeração das uvas;
- Crio maceração por 8 horas;
- Seleção dos cachos, desengace e seleção de grãos;
- Movimentação de grãos e mosto por gravidade;
- Prensagem direta;
- Limpeza estática do mosto a frio;
- Adição de leveduras selecionadas;
- Temperatura de fermentação controlada em 13°C;
- Trásfega, Clarificação e filtração do vinho;
- Estabilização tartárica a frio;
- Filtração e envase.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



Visual

Coloração amarelo pálido com reflexos esverdeados.



Olfativo

Aromas elegantes que lembram abacaxi, peras e maçã verde.



Gustativo

Sabor acentuado e persistente, acidez marcante porém equilibrada, leve toque sávido e retrogosto que lembra os aromas sentidos no olfato.



Temperatura de Serviço

8°C a 10°C



Harmonização

Aperitivos, frutos do mar, risotos e massas com molhos leves e carnes de aves.