

Los Nevados

Chardonnay



O Los Nevados Chardonnay foi elaborado a partir de uvas colhidas manualmente, provenientes do Valle de Uco na Argentina, num vinhedo a 1.200 metros. Vinho elegante e sutil, com suave entrada frutada, com bom equilíbrio entre fruta e carvalho e final de boca bastante atrativo.

VINHA

Região	Valle do Uco, Argentina
Varietades	Chardonnay
Colheita	Manual e seletiva

VINIFICAÇÃO

Prensagem de cachos inteiros e mosto flor obtido a baixas pressões; Clarificação estática a frio por 24 horas; Fermentação alcoólica com levedura selecionada, onde 70% do mosto flor fermentou em tanques de aço inoxidável a 15°C, durante 20 dias e os outros 30% do mosto flor fermentou em barricas novas de carvalho americano, logo este volume estagiou nestas mesmas barricas durante 4 meses; Concluída a fermentação malolática, realizou-se o corte dos 2 vinhos Chardonnay.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Amarelo-claro com reflexos verdes.
Olfato	Fresco, frutado, destacando-se maçã-verde e um toque tropical de abacaxi com um suave toque tostado.
Gosto	Elegante e sutil possui uma entrada suave e frutada mostrando-se untuoso no paladar. O equilíbrio entre a fruta e o carvalho atribui-lhe uma grande distinção, possui elevado volume e um final de boca muito atrativo.

Temperatura Ideal: 10°C a 12°C

HARMONIZAÇÃO

Harmonização: Ótimo acompanhando para saladas de folhas, massas, risotos, peixes brancos, saladas leves, espaguete ao pesto, presunto de Parma, jamon, queijos de massa mole, tapas, bolinhos de bacalhau e bolinhos de abóbora.

