


CASA SILVA COOL COAST CHARDONNAY

Valle de Colchagua - Chile



Produzido no clima frio de Paredones, vale na Costa de Colchagua. O Chardonnay sofre influência da corrente de Humboldt, com temperaturas máximas de 25°C no verão. Solo com presença granítica de barro vermelho e cascalho de quartzo.

 100% Chardonnay


Teor Alcoólico: 14,33%

Açúcar: 1,47 g/l

Acidez Total: 6,60 g/l


PH: 3,08


Vinificação: 100% da colheita manual em caixas de 10 quilos. As uvas entram na câmara fria para chegar a 3°C, logo após é feita uma seleção manual dos cachos. As uvas são prensadas inteiras, após se faz o desborre por decantação natural e a fermentação com temperaturas de 14-15°C por 21 dias. 30% deste vinho termina sua fermentação em barris franceses por 3 meses.

 Envelhece 70% em tanques de aço inoxidável, 30% em barris franceses. Manejo de 02 vezes por semana até o engarrafamento.


NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor amarelo esverdeado.

 Aroma complexo com características cítricas, minerais. Podemos identificar notas de pomelo, mel e ligeiras notas de cravo, cheiro que denota sua passada por barricas.

 Em boca apresenta potente acidez, equilibrada ao paladar com estrutura e caráter meloso, elegante. Com final agradável.

Harmonização: Atum e Parrilla com saladas verdes.

 Temperatura de serviço entre 4°C a 6°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br