

# LINHA PREMIUM

## CHARDONNAY 2015

**UVA:** 100% CHARDONNAY

**SAFRA:** 2015

**PRODUÇÃO** 4.500 KG/HA

### ELABORAÇÃO

COLHEITA MANUAL DURANTE A MANHÃ COM SELEÇÃO DE UVAS. PASSAGEM DE 24 HORAS EM CÂMARA FRIA A 6°C. MACERAÇÃO A FRIO POR 12 HORAS. Prensagem. LIMPEZA PRÉVIA DO MOSTO, ADIÇÃO DE LEVEDURAS SELECIONADAS E FERMENTAÇÃO A 14°C. PERMANECEU 14 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS SOBRE AS BORRAS NOBRES. APÓS, ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA, PROTÉICA, FILTRAÇÃO E ENGARRAFAMENTO.

**TEOR ALCOÓLICO:** 13%

**DURAÇÃO DA FERMENTAÇÃO:** 15 DIAS

**TEMPERATURA DA FERMENTAÇÃO:** 15 C°

**FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA:** 50%

**AÇÚCAR RESIDUAL:** 1,60 G/L

**ACIDEZ TOTAL:** 6,25 G/L

**PH:** 3,28

### DEGUSTAÇÃO

COLORAÇÃO AMARELO COM TOQUES ESVERDEADOS. AROMAS DE NOZES, CHOCOLATE BRANCO, FLOR DE EUCALIPTO E TOQUES CÍTRICOS. NO PALADAR É PICANTE, UNTUOSO, SABOROSO E COM FINAL REFRESCANTE E AMANTEIGADO.

### GASTRONOMIA

FRUTOS DO MAR, RISOTO DE DAMASCO E FIGO.

