

MICROLOTE
CHARDONNAY
SAFRA 2022



CEPAS DIAMANTINAS

CHARDONNAY

BRANCO / SAFRA 2022

Este vinho foi elaborado com uvas colhidas a mão em nosso vinhedo, localizado 1.150 metros acima do nível do mar e cujo traço geográfico fundamental é a amenidade do microclima tropical de altitude. O estágio de seis meses em barricas de carvalho francês de 228 litros e o repouso sobre as borras finas conferem a este Chardonnay uma complexidade aromática em perfeita harmonia com a expressão do nosso terroir.



ASPECTOS TÉCNICOS

TEOR ALCOÓLICO

13%

COMPOSIÇÃO

100% Chardonnay

Tempo de fermentação
alcoólica: 18 dias

Tempo de fermentação
malolática: 90 dias

Temperatura de fermentação
alcoólica: 16°C a 18°C

Maturação em carvalho:
85% do volume por 6 meses

Maturação em inox e Sur Lie:
15% do volume por 6 meses

ASPECTOS SENSORIAIS

VISUAL

Amarelo palha,
límpido e brilhante.

OLFATIVO

Notas aromáticas de pêssego
e um toque cítrico de toranja.
Nuances florais, minerais e de
baunilha completam a fração
aromática deste vinho.

GUSTATIVO

Acidez viva, integrada com um
toque mineral. No retrogosto,
apresenta notas de frutas
brancas e abacaxi, com nuances
de baunilha. Finaliza com
persistência média.