



7COLORES CORTEJO CHARDONNAY

PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE CENTRAL

BRANCO | SAFRA 2022



Os vinhedos de 7Colores no Vale Central tem clima temperado mediterrâneo, com excelente amplitude térmica. Os solos variam de franco-arenosos a argilosos e pedregosos, com diversos níveis de umidade e altitudes.

VARIETADES: CHARDONNAY

VINIFICAÇÃO

Colheita é realizada de forma manual e mecanizada. Elaborado de maneira tradicional, com maceração do mosto ainda em prensa, e em seguida a decantação. A fermentação alcoólica acontece em tanques de aço inox com leveduras selecionadas. A vinificação visa realçar os sabores e aromas típicos da casta para obter vinhos frescos e frutados.

AMADURECIMENTO

Breve estagio em tanque de aço inox

NOTAS DE PROVA

De cor amarelo palha claro com toques dourados, brilhante e transparente. Aromas que lembram maçã, pera e pessego maduros, toque floral e notas de baunilha. Corpo leve, foco em fruta, final muito agradável e equilibrado.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito com carnes brancas, massas com frutos do mar e molhos brancos. Queijos moles são boa companhia também.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13% | SERVIR A TEMPERATURA DE 8°C | VOLUME 750 ml

DESCRIÇÃO DA LINHA

CORTEJO

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Conhecida pelo seu espírito disruptivo e pelos seus blends que mesclam castas tintas e brancas, 7Colores é uma vinícola que se destaca pela sua excelente qualidade e pelos seus vinhos expressivos e muito atrativos. 7Colores é uma vinícola com uma proposta completamente diferente no mundo tradicional do vinho. Sua criatividade sem limites ou paradigmas e seu jeito inusitado de romper com os códigos da concorrência, além de desobedecer às regras, revelam sua essência inovadora e irreverente. Desde o seu lançamento, a vinícola destacou-se pela sua proposta única, longe da formalidade a que muitas vezes se associa o mundo do vinho, graças a um design muito atrativo e blends de castas tintas e brancas com total liberdade, que dão resultados vinhos de grande equilíbrio e muito atraente. Blends inovadores com castas históricas. Inspirado em uma pequena ave endêmica chilena, única no mundo com sete cores em sua plumagem, o enólogo Rodrigo Moletto, criou uma linha com a qual busca quebrar paradigmas e criar blends inovadores e provocativos que não seguem padrões estabelecidos. Entre os blends mais aclamados estão a linha Gran Reserva Pinot Noir/Semillón, Edição Limitada Chardonnay/Viognier e Single Vineyard Red Blend composto por Cabernet Sauvignon, Carmenère, Cabernet Franc, Syrah e Carignan.

CÓDIGO DO PRODUTO
7CL01200

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7804449014818

CAIXA
06x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA
17804449014815



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo
Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)