



CHONO DALCA ESTATE SERIES CHARDONNAY



PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DE COLCHAGUA

BRANCO | SAFRA 2024

VARIEDADES: 100% Chardonnay

VINIFICAÇÃO

A colheita começou em meados de março. As uvas foram prensadas suavemente na vinícola e o mosto foi clarificado antes de passar por fermentação em tanques de aço inoxidável, a temperaturas entre 15° e 17°C, por aproximadamente 15 dias. O vinho foi então mantido sobre as lías por 3 meses antes de ser suavemente filtrado e engarrafado.

AMADURECIMENTO

Fermentação em tanques de aço inoxidável.

NOTAS DE PROVA

No paladar, possui acidez bem equilibrada, tornando o suculento e refrescante.

HARMONIZAÇÃO

Ideal com massas cremosas, massas recheadas com frutos do mar, peixes grelhados ou selados na frigideira, carnes brancas, risotos e saladas com carnes brancas.

VINHO

Um vinho de coloração amarelo brilhante com intensos reflexos dourado-amarelados. Apresenta aromas de abacaxi, pêssego e banana, complementados por notas florais e sutis toques herbáceos.

TEOR ALCOÓLICO 13% | SERVIR A TEMPERATURA DE 12-13°C | VOLUME 750 ml

DESCRIÇÃO DA LINHA

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Os vinhos Chono foram inspirados na vida nômade da tribo chono, e são fruto do espírito aventureiro do nosso povo e resultado de uma cuidadosa seleção das melhores uvas, provenientes de vinhedos excepcionais descobertos ao longo do Chile, desde a cordilheira até o Pacífico. São vinhos expressivos, com uma agradável característica frutada e taninos suaves e elegantes. São um convite para serem apreciados com responsabilidade.

CÓDIGO DO PRODUTO
CHN00100

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7804606221653

CAIXA
6x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA
17804606221650



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)