

# **CHONO NOMADES ESTATE RESERVE CHARDONNAY**



REGIÃO VALLE DE COLCHAGUA

BRANCO | SAFRA 2024

VARIEDADES: 100% Chardonnay

# **VINIFICAÇÃO**

Este Chardonnay fresco e expressivo nasce no coração do Vale de Colchagua. As uvas foram prensadas suavemente e o mosto fermentou por 15 dias em tanques de aço inoxidável, entre 15 e 17 °C, preservando sua tipicidade varietal. Para agregar profundidade e complexidade, o vinho foi amadurecido por 6 meses em guarda as borras finas, resultando em equilíbrio entre volume e frescor.

### **AMADURECIMENTO**

6 meses em guarda, resultando em equilíbrio entre volume e frescor.

#### **NOTAS DE PROVA**

Amarelo brilhante com reflexos dourados. Aromas de abacaxi, pêssego e banana, com notas florais e toques herbáceos sutis.

#### **HARMONIZAÇÃO**

Massas com molhos cremosos, frutos do mar recheados, peixes grelhados, carnes brancas e saladas com notas cítricas.

## **VINHO**

Amarelo brilhante com reflexos dourados. Aromas de abacaxi, pêssego e banana, com notas florais e toques herbáceos sutis.

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

### **DESCRIÇÃO DA LINHA**

# **DESCRIÇÃO DO PRODUTOR**

CHONO

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 CHN00400

CÓD. DE BARRAS PRODUTO **7804606221653** 

CAIXA **6x 750 ml**  CÓD. DE BARRAS CAIXA 17804606221691



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