

DE LOS CERROS SELECCION CHARDONNAY



BRANCO | SAFRA 2019

VARIEDADES: 100% Chardonnay

VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente em pequenas caixas, realizadas em blocos selecionados e ocorreram em fevereiro de 2019 em seu pleno período de amadurecimento. A fermentação alcóolica ocorreu por um período de 25 dias em tanques de aço inox com temperatura controlada. Após esse período o vinho foi transferido para grandes tanques de armazenagem onde permanece para estabilizar e depois seguir para filtragem e engarrafamento.

AMADURECIMENTO

Não passa por amadurecimento em barricas.

NOTAS DE PROVA

Possui cor amarela palha clara. No nariz é possível encontrar aromas de frutas cítricas, maçã verde e pêssego. Apresenta bom corpo em boca, e notas frutas de caroço e mineralidade. Possui muito frescor e um final com boa persistência.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar pratos elaborados com carnes brancas, saladas ou como aperitivo.

VINHO

TEOR ALCOOLICO 13,0% | SERVIR À TEMPERATURA DE 8°C | VOLUME 750 ML

DESCRIÇÃO DA LINHA SELECCION

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Os Andes são uma referência importante quando falamos de Argentina. É o pano de fundo das principais regiões vinicolas. De Los Cerros é uma homenagem à essa paisagem, às montanhas que abraçam os vinhedos que provêm a materia prima para a produção destes vinhos. Lujan de Cuyo e Valle de Uco são os terroirs escolhidos pelo enólogo Stephen Paul Huse, um francês que após trabalhar em muitos lugares pelo mundo, se estabeleceu na Argentina. Combinando sua experiencia, sonhos e criatividade, ele criou a linha De Los Cerros que expressa o melhor destes terroirs tão especiais.

CÓDIGO DO PRODUTO **DLC00300**

CÓD. DE BARRAS PRODUTO

CAIXA **06x 750 ML**

CÓD. DE BARRAS CAIXA



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