PACHECO PEREDA
MENDOZA · ARGENTINA

PACHECO PEREDA ESTIRPE CHARDONNAY

PAÍS ARGENTINA
REGIÃO MENDOZA

BRANCO | SAFRA 2020

Elaborado com uvas provenientes do Vale do Uco , em solos aluviais que definem os aromas cítricos e o frescor deste vinho.

VARIEDADES: CHARDONNAY

VINIFICAÇÃO
As uvas foram colhidas no final de fevereiro, a fermentação alcoólica acontece com temperatura controlada entre 14 16 °C durante 25 dias. 15% do vinho é fermentado e envelhecido em carvalho francês durante 2 meses.

AMADURECIMENTO
Amadurecido por 2 meses em barricas de carvalho

NOTAS DE PROVA
Cor amarelo palha claro, com aromas de frutas brancas, como pêra , abacaxi, flores e notas sutis de baunilha. Na boca é fresco e cremoso.

HARMONIZAÇÃO
Lagostim ao forno com molho branco, sushi de vieiras e manteiga clarificada, ou ainda um polvo grelhado.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 10°C | VOLUME 750 ml

DESCRIÇÃO DA LINHA
ESTIRPE

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR
A vinícola Pacheco Pereda foi fundada em 1995 por Eduardo Lavaque, em Maipú. Em poucos anos a Pacheco Pereda cresceu e suas 800.000 garrafas produzidas anualmente eram, quase na totalidade, absorvidas pelo mercado argentino. Desde 2006, os proprietários de Martins, Bodegas Hispano Argentinas, se associaram a Lavaque, com a condição que ele continuasse supervisionando a produção de Pacheco Pereda. Seguindo o formato original, Pacheco Pereda trabalha as distintas zonas de Mendoza (Luján de Cuyo, Uco, Maipú) e San Juan para conseguir a expressão mais completa de cada varietal.

CÓDIGO DO PRODUTO	CÓD. DE BARRAS PRODUTO	CAIXA	CÓD. DE BARRAS CAIXA
PCP01300		**06x 750 ml**	

WINE BRANDS

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