

TAMA VINEYARD SELECTION CHARDONNAY



PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DE LEYDA

SUBREGIÃO -

BRANCO | SAFRA 2017

O Tama Chardonnay cativa desde o primeiro gole. Rico em fruta, com acidez marcada e suculenta. O breve estágio em barricas lhe confere estrutura e untuosidade na medida certa.

VARIEDADES: 100% Chardonnay

VINIFICAÇÃO

Vinhedos situados no Vale Leyda a 100 mtrs de altitude a apenas 10km do Oceano Pacífico. O clima é costeiro mediterrâneo com 400mm de chuva no inverno e verão moderado (24°C dia e 7°C Noite) permitindo um lento amadurecimento, propícia para uvas de clima frio. As uvas seguem para a prensa com o cacho completo e, após a prensagem, é realizada a decantação a frio por 48 horas a 8°C. A fermentação ocorre parte em tanques de aço inox e 50 % é fermentado em barris de carvalho e passa por fermentação malolática

AMADURECIMENTO

5 meses em barricas de carvalho

NOTAS DE PROVA

Amarelo-palha intenso. Apresenta notas de frutas tropicais e delicada lembrança da passagem por carvalho. Em boca é intenso e levemente cremoso.

HARMONIZAÇÃO

Delicado e com médio corpo, este vinho acompanha perfeitamente carnes brancas em geral, massas com molhos à base de frutos do mar ou com leve cremosidade

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 8°C | VOLUME 750 ML

DESCRIÇÃO DA LINHA

TAMA VINEYARD SELECTION

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

No final dos anos 1990, Felipe Ibáñez e Jorge Gutiérrez, amigos de infância, fundaram a Viña Anakena, com o objetivo de elaborar vinhos de terroir, de alta qualidade, inovadores, que refletissem o grande potencial do Chile como produtor mundial e um dos principais países do Novo Mundo. Elegeram a região do Alto Cachapoal, aos pés dos Andes, para começar sua produção, em 1999. Hoje possuem vinhedos em diferentes zonas de produção no Chile. Atualmente possuem 145 hectares no Alto Cachapoal, 125 hectares em Leyda, 43 em Peumo e 44 hectares em Colchagua. Exportam para mais de 50 países e o Brasil está entre 10 dez mais importantes mercados. A vinícola é um projeto de um grande arquiteto chileno, com tecnologia de ponta pensada para causar menos dano possível à natureza. Anakena também conduz seu trabalho sob conceitos de sustentabilidade

CÓDIGO DO PRODUTO
ANK01500

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7809539102185

CAIXA
12x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
27809539102189



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)