

ALTA VISTA ESTATE PREMIUM CHARDONNAY

MENDOZA SUB-REGIÃO: VALE DE UCO · ARGENTINA

Fruto de nossos terroirs de altura, localizados a mais de 1.000 metros sobre o nível do mar. De produção própria, vinificação e amadurecimento em nossa bodega. SISTEMA DE CONDUÇÃO: Espaldeira alta DENSIDADE DO VINHEDO: 5.000 plantas por hectare RENDIMENTO: 8.000 e 9.000 kg/há (aproximadamente uma planta por garrafa)



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Alta Vista Wines

REGIÃO

Mendoza SUB-REGIÃO: Vale de Uco

UVAS

Chardonnay

SAFRA

2023

TEOR

ALCOÓLICO

13%

AÇÚCAR:

1,8 g/L

ACIDEZ

TOTAL

7,10 g/L

PH

3,37

SERVIÇO

10 °C – 12 °C

PREMIAÇÃO

90 Tim Atkin, 2022

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente; dupla seleção das uvas
- ◆ prensagem direta dos cachos inteiros para uma melhor drenagem do mosto
- ◆ decantação a frio por 24 horas
- ◆ fermentação alcoólica com temperatura controlada
- ◆ 60% do vinho fermentou em barricas de carvalho francês de tostado médio, este vinho também passou pela fermentação maloláctica ganhando complexidade e estabilidade. Terminada a fermentação, o vinho repousa em barricas por 7 meses e realiza-se constantemente a battonage para seu enriquecimento em aromas e untuosidade. Após esse período procede-se a clarificação, filtração e engarrafamento.
- ◆ Após engarrafado o vinho descansou em nossas caves por 4 meses para aumentar a complexidade aromática e presença de boca.

NOTAS DE PROVA

Cor. amarelo pálido, límpido e brilhante

Aroma. é um delicioso Chardonnay de Mendoza, intenso e fresco ao mesmo tempo, com aromas florais e de frutas brancas que recordam a abacaxi. Seu estágio em barricas e sobre as borras confere-lhe delicadas notas de pão torrado e avelãs.

Sabor. na boca é untuoso, com boa estrutura ácida e muita persistência.