

TARAPACÁ GRAN RESERVA CHARDONNAY

VALE DE SAN ANTONIO (LEYDA) · CHILE

O Vale de Leyda é o berço deste maravilhoso Chardonnay. RENDIMENTO: 2,4 a 2,7 kg/planta



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Viña Tarapacá

REGIÃO

Vale de San Antonio (Leyda)

UVAS

Chardonnay

SAFRA

2023

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

AÇÚCAR

RES. 3,2 g/L

ACIDEZ

TOTAL

7,26 g/L

PH

3,2

SERVIÇO

9 °C – 11 °C

HARMONIZAÇÃO

recomenda-se harmonizá-lo com pescados, sushis, carnes brancas, queijos.

PREMIAÇÃO

91 Vinous 2023

91 James Suckling 2022

91 James Suckling 2021

VINIFICAÇÃO

As uvas provêm da série de solos Lo Vásquez, de origem granítica e textura franco argilo-arenosa.

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente
- ◆ prensagem suave seguida por clarificação, que durou entre 24 e 48 horas
- ◆ 35% do mosto passou por fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável por aproximadamente 20 dias a temperaturas mantidas em torno de 14°C e o restante do mosto fermentou em barricas de carvalho onde permaneceu por 5 meses. Somente 25% do vinho que fermentou em barricas passaram pela fermentação maloláctica
- ◆ O processo de battonage semanal aumentou a complexidade e untuosidade.

NOTAS DE PROVA

Cor. amarelo pálido com reflexos esverdeados

Aroma. no nariz destacam-se notas cítricas e de ervas, além de toques de baunilha e especiarias

Sabor. a boca é sedosa e marcada por uma mineralidade irresistível. Trata-se de uma excelente versão da uva Chardonnay do Novo Mundo, com final longo e equilibrado.