

# CHARDONNAY

SERRA  
GAÚCHA 2025

## Chardonnay

Safra 2025 | 750ml

R\$ 85,00



Este é um vinho elaborado com uvas da clássica casta Chardonnay cultivadas em Bento Gonçalves, na Serra Gaúcha. Com uma proposta jovem e elegante, esse vinho passou por maturação em barrica de carvalho francês por 6 meses, o que aportou complexidade, mas mantendo o caráter frutado e varietal.



Vinho fino branco seco



100% Chardonnay



Lote de 308 garrafas



Bento Gonçalves / RS

**Fermentação alcoólica:** com temperatura controlada de 16°C.

**Fermentação malolática:** não realizada, preservando o frescor da fruta.

**Maturação:** seis meses em barrica, e ao menos seis meses de repouso em cave após o engarrafamento.

**Aspecto:** límpido e brilhante, com coloração amarelo-palha e reflexos esverdeados.

**Aroma:** complexo e refrescante, com notas florais e cítricas que lembram jasmim e limão siciliano. Também aparecem nuances de baunilha.

**Paladar:** é leve e refrescante, com boa acidez e ótima persistência. No retrogosto destacam-se notas cítricas

**Álcool:** 12,8%

**pH:** 3,44

**Extrato seco:** 22,9 g/L

**Acidez total:** 86,5 mEq/L