

CHARDONNAY

O ritmo dos vinhedos dita o nosso caminhar, e a nossa história é escrita em vinho. Buscamos a harmonia perfeita formada pela delicadeza das melhores uvas Chardonnay do nosso vinhedo com a robustez do carvalho francês. Instinto nasce através da máxima expressão do Terroir, emoldurada pelo saber fazer humano.

Origem	Vindima
Serra Gaúcha	2025
Variedade	
Chardonnay	
Teor alcoólico	Temperatura de serviço
13,5%	9 a 11°C
Maturação	
10 meses em barricas de carvalho francês de 500 litros, com bâtonnage durante a elaboração.	
Harmonização	
Peixes, frutos do mar, aves, risotos e massas ao molho branco	

Processo de elaboração

1. Colheita manual de uvas e vinhedo único, cultivado pela Família em Faria Lemos;
2. Prensagem direta dos cachos inteiros;
3. Separação do mosto flor;
4. Débourbage (clarificação do mosto prévia à fermentação alcoólica) à baixa temperatura do mosto flor, e separação das borras por decantação;
5. Fermentação alcoólica com levedura selecionadas a uma temperatura de 12 a 14°C em tanque de aço inox;
6. Ao término da Fermentação Alcoólica as borras grossas foram separadas, o vinho foi para as duas barrica de carvalho francês de 500L, concluindo a fermentação malolática e estagiando por 10 meses em bâtonnage;
7. Concluído o estágio em carvalho, o vinho foi delicadamente filtrado e engarrafado.

Análise sensorial

Olhar

Coloração amarelo palha com reflexos dourados.

Sentir

Notas de favo de mel, coco tostado e damascos, com muita presença de abacaxi em calda.

Saborear

Perfeito equilíbrio entre a acidez das uvas da Serra Gaúcha e as untuosas notas de manteiga e especiarias. Vinho untuoso e persistente. As frutas maduras e muito delicadas da madeira aparecem no retronasal. Finalizando em boca com muita persistência.

