

CHARDONNAY

O primeiro registro conhecido de vinho Chardonnay data de 1330 e foi feito pelos monges da Ordem de Cister. Também a eles são atribuídas as primeiras vinificações em volume comercial e a difusão da variedade por toda França. Foram os monges Cistercienses que inspiraram a concepção dos elementos gráficos do nosso rótulo.

Hoje esta cultivar está amplamente difundida no mundo, adaptando-se bem à vinificação tanto de vinhos tranquilos quanto de vinhos espumantes.

Na Serra Gaúcha nossas uvas Chardonnay amadurecem em temperaturas amenas e com boa insolação, conservando assim os delicados aromas frutados. Já em boca apresenta-se um vinho jovial, leve e refrescante.

Origem	Vindima
Serra Gaúcha	2025
Variedade	
Chardonnay	
Teor alcoólico	Temperatura de serviço
12%	12°C
Harmonização	
Peixes, aves, risotos, massas ao molho branco e queijos de média intensidade	

Processo de elaboração

1. Desengace total dos cachos com esmagamento;
2. Separação do mosto flor;
3. Fermentação alcoólica com levedura selecionadas a uma temperatura de 15°C;
4. Após a fermentação alcoólica separação das borras por sifonagem;
5. Após repousar em tanques de aço inoxidável o vinho foi filtrado delicadamente e engarrafado.

Análise sensorial

Olhar Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados.	Sentir Delicadas notas de frutas como o abacaxi, maçã e mamão papaia, mescladas com sutis aromas de ervinhas de quintal.	Saborear Agradável frescor juntamente com seu ótimo volume de boca, mantém um vinho de média estrutura totalmente equilibrado em seu paladar.
---	--	---