VINHO UVVA MICROLOTE CHARDONNAY

Premiado, este rótulo é elaborado com uvas colhidas à mão em nosso vinhedo, localizado a 1.150 metros acima do nível do mar e cujo traço geográfico fundamental é a amenidade do microclima tropical de altitude. O estágio em barricas de carvalho francês e o envelhecimento sur lie resultam em uma complexidade aromática em perfeita harmonia com notas refinadas e elegantes, que expressam o terroir da Chapada Diamantina.

⚠ Verifique a disponibilidade

DESCRIÇÃO

PAÍS DE ORIGEM
Brasil

REGIÃO
Chapada Diamantina – BA

VOLUME
750ml

TIPO
Branco

UVA
100% Chardonnay

TEOR ALCOÓLICO
12,8%

NOTAS DE PROVAS

Notas de Provas

VISUAL
Amarelo palha com tonalidade dourada, límpido e brilhante.

OLFATIVO
Notas de frutas de caroço maduras, frutas em calda, toques minerais e de baunilha, acompanhados de nuances florais e cítricas.

DEGUSTATIVO
Acidez integrada com um toque mineral. No retrogosto, apresenta notas de frutas de caroço e baunilha. Finaliza com persistência média.