

PREMIUM

FABRE MONTMAYOU RESERVA CHARDONNAY 375 ML

Branco



PAÍS

AR

REGIÃO

Mendoza

PRODUTOR

Bodegas Fabre

TEOR ALCOÓLICO

13%

AÇÚCAR

2,45 g/l

ACIDEZ

5,7 g/l

PH

3,4

DEGUSTAÇÃO

No nariz, é fresco, com aromas agradáveis de peras e frutas cítricas. Um Chardonnay rico, elegante, com uma boa estrutura e acidez vibrante.

TERROIR

Vinhedos em Tupungato, Mendoza, com vinhas de 20 anos de idade, em média, com rendimento de 45 hl/ha.

SAFRA 2016

UVAS

100% Chardonnay

ELABORAÇÃO

A colheita é manual em pequenas caixas de 20 kg para não danificar as uvas. A seleção meticulosa é feita à mão. Maceração com a casca durante 8 horas. Fermentação em tanques de aço inoxidável em temperatura controlada entre 14 °C e 16 °C.

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

🔪 Guardar ou Beber.

— Sem madeira.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito para acompanhar fondue, aves e outras carnes brancas, além de peixes e frutos do mar.