

# PREMIUM

## TRINITY HILL GIMBLETT GRAVELS CHARDONNAY

Branco



**PAÍS**  
NZ

**REGIÃO**  
Hawke's Bay (Ilha Norte)

**PRODUTOR**  
Trinity Hill

**TEOR ALCOÓLICO**  
13%

**AÇÚCAR**  
1,6 g/l

**ACIDEZ**  
6,0 g/l

**PH**  
3,29

### DEGUSTAÇÃO

Aromas de frutas cítricas, como grapefruit, e notas florais. Um vinho de peso médio, elegante, com toques de amêndoas tostadas, provenientes da passagem por madeira. Na boca, revela concentração, delicadeza e ao mesmo tempo riqueza, com uma bela acidez que o torna um excelente parceiro da mesa.

### TERROIR

Gimblett Gravels é uma pequena sub-região de Hawke's Bay, com solos rochosos. A safra 2013 teve um excelente verão seco, permitindo um ótimo desenvolvimento e concentração das uvas.

### ELABORAÇÃO

A colheita foi manual e as uvas foram prensadas levemente. A fermentação ocorreu com leveduras naturais em barricas de 500 litros de carvalho francês. A fermentação malolática foi induzida para suavizar a acidez e aumentar a riqueza do vinho. O vinho passou 12 meses em barricas, sobre as borras finas.

### HARMONIZAÇÃO

Beber até 2020.

### QUANDO BEBER

Ótimo para acompanhar carnes brancas e pratos com frutos do mar.

**SAFRA** 2013

### UVAS

100% Chardonnay

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

**🔪** Guardar ou Beber.

**○** Madeira moderada.