

# PREMIUM

## TEMPORADA CHARDONNAY

Branco



### PAÍS

AR

### REGIÃO

Mendoza

### PRODUTOR

Bodegas Fabre

### TEOR ALCOÓLICO

12,7%

### AÇÚCAR

2,27 g/l

### ACIDEZ

5,55 g/l

### PH

3,4

### DEGUSTAÇÃO

Fresco no nariz, com aromas de grapefruit e pera. Na boca, é um vinho refrescante, com estrutura agradável e boa acidez.

### TERROIR

Vinhedos com rendimento de 60 hl/ha.

**SAFRA** 2018

### 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.

### UVAS

100 % Chardonnay

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.



Beber.



Sem madeira.

### HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar peixes, frutos do mar, aves e queijos azuis.