

PREMIUM

CASA RIVAS CHARDONNAY RESERVA

Branco



PAÍS

CL

REGIÃO

Vale Central

PRODUTOR

Viña Casa Rivas

TEOR ALCOÓLICO

13%

AÇÚCAR

2,9 g/l

ACIDEZ

5,8 g/l

PH

3,45

DEGUSTAÇÃO

Aroma muito expressivo, com presença de frutas como papaya, banana, abacaxi e pessego, com notas de manteiga, baunilha e tostado. Bem equilibrado, com acidez refrescante e final longo e frutado.

TERROIR

Uvas provenientes de Casablanca.

SAFRA 2017

UVAS

100% Chardonnay

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Madeira moderada.

ELABORAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente, quando atingiram um ótimo nível de madurez, e prensadas com os cachos inteiros. Maceração pré-fermentação a frio por 8 horas. A vinificação foi feita em tanques de aço inoxidável a temperatura de 13 a 18 °C. 45% do vinho passou por fermentação malolática e 90% foi envelhecido em barricas de carvalho francês durante 11 meses. Depois, foi feito o corte, a clarificação e o engarrafamento.