

# PREMIUM

## CASA RIVAS CHARDONNAY

Branco



**PAÍS**  
CL

**REGIÃO**  
Vale Central

**PRODUTOR**  
Viña Casa Rivas

**TEOR ALCOÓLICO**  
12,7%

**AÇÚCAR**  
1,94 g/l

**ACIDEZ**  
5,76 g/l

**PH**  
3,37

### DEGUSTAÇÃO

Boa intensidade aromática, fresco, com notas frutadas e tostadas. Na boca, é suave, com bom corpo, acidez balanceada e persistência fresca.

### TERROIR

Uvas provenientes de vinhedos do vale de Casablanca.

**SAFRA** 2018

### UVAS

100% Chardonnay

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

**✂** Guardar ou Beber.

**○** Madeira moderada.

### ELABORAÇÃO

As uvas foram colhidas à noite para evitar a oxidação e a perda de aromas, sendo logo prensadas por um curto período. Uma vez decantadas, foram colocadas para fermentar em baixas temperaturas, entre 12 e 14 °C, para manter o frescor e o caráter frutado do vinho. Fermentado em tanques de aço inoxidável em contato com madeira levemente tostada, com o objetivo de tornar o vinho mais macio na boca e realçar a fruta.

### HARMONIZAÇÃO

Indicado para salmão fresco ou defumado, lagosta, frango, faisão, codorna, coelho e carne suína preparada com erva-doce e sálvia. Sirva entre 11 e 13 °C.