

PREMIUM

CLEARVIEW CHARDONNAY RESERVE

Branco



PAÍS

NZ

REGIÃO

Hawke's Bay (Ilha Norte)

PRODUTOR

Clearview Estate

TEOR ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR

3,7 g/l

ACIDEZ

7,2 g/l

PH

3,46

NOTAS E PREMIAÇÕES

Medalha de ouro no International Chardonnay Challenge 2009 Medalha de ouro no Royal Easter Show 2010

DEGUSTAÇÃO

O equilíbrio de fruta, acidez, madeira e sabores é impecável, mantendo ainda a tradicional potência. O resultado é um vinho redondo e bem integrado, com luxuriante textura cremosa. A bela personalidade de frutas tropicais e carnudas e um fundo de madeira tostada bem integrada à acidez indicam que esse vinho pode ser guardado por muitos anos.

TERROIR

As uvas provêm dos vinhedos de Te Awanga, a maior parte com vinhas de mais de 20 anos de idade e uma pequena parte plantada recentemente. Existem 10 tipos de solos diferentes nesse vinhedo.

ELABORAÇÃO

Tendo atingido 24-25 Brix de concentração de açúcar, as uvas foram colhidas a mão, selecionadas manualmente ao longo de 12 colheitas sucessivas. 30% das uvas foram deixadas em contato com as cascas por 6 a 10 horas, o restante foi prensado integralmente. O mosto livre foi fermentado 40% em barricas novas de carvalho francês, 10% em barricas novas de carvalho americano, 43% em barricas de carvalho francês de 1 e 2 anos de uso e 7% em barricas de carvalho americano de 2 anos de uso. Seis tipos de leveduras foram utilizadas, inclusive algumas selvagens. A maturação durou 11 meses, com revolvimento semanal das borras, usando barricas de 5 diferentes fornecedores, contribuindo para a complexidade deste vinho icônico.

SAFRA 2008

UVAS

100% Chardonnay

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Madeira moderada.