

# PREMIUM WINES

## La Consulta Chardonnay 2022

Branco



### UVAS

100% Chardonnay

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio

**I** Beber

**O** Madeira

moderada

### PAÍS

Argentina

### REGIÃO

Mendoza

### PRODUTOR

La Consulta

### TEOR ALCOÓLICO

12,6%

### AÇÚCAR

1,8 g/l

### ACIDEZ

6,64 g/l

### PH

### DEGUSTAÇÃO

Com aromas de frutas tropicais frescas, é um vinho agradável e elegante, com final delicado.

### ELABORAÇÃO

Após prensadas as uvas, o mosto é limpo por 36 horas, a 8 °C. Em seguida, ocorre a fermentação de forma clássica. A fermentação alcoólica ocorre durante 20 dias em temperatura entre 12 e 14 °C. Rápida passagem por madeira.

### HARMONIZAÇÃO

Acompanha bem entradas, peixes defumados e queijos suaves. Servir a 8 °C.