

Trinity Hill Gimblett Gravels Chardonnay 2013

Branco



PAÍS

Nova Zelândia

REGIÃO

Hawke's Bay (Ilha Norte)

PRODUTOR

Trinity Hill

TEOR ALCOÓLICO

13%

AÇÚCAR

1,6 g/l

ACIDEZ

6,0 g/l

PH

3,29

DEGUSTAÇÃO

Aromas de frutas cítricas, como grapefruit, e notas florais. Um vinho de peso médio, elegante, com toques de amêndoas tostadas, provenientes da passagem por madeira. Na boca, revela concentração, delicadeza e ao mesmo tempo riqueza, com uma bela acidez que o torna um excelente parceiro da mesa.

TERROIR

Gimblett Gravels é uma pequena sub-região de Hawke's Bay, com solos rochosos. A safra 2013 teve um excelente verão seco, permitindo um ótimo desenvolvimento e concentração das uvas.

UVAS

100% Chardonnay

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

 Guardar ou Beber

☐ Madeira

moderada

ELABORAÇÃO

A colheita foi manual e as uvas foram prensadas levemente. A fermentação ocorreu com leveduras naturais em barricas de 500 litros de carvalho francês. A fermentação malolática foi induzida para suavizar a acidez e aumentar a riqueza do vinho. O vinho passou 12 meses em barricas, sobre as borras finas.

HARMONIZAÇÃO

Beber até 2020.

QUANDO BEBER

Ótimo para acompanhar carnes brancas e pratos com frutos do mar.