

ALTUS RESERVA CHARDONNAY 2021

Uva: 100% Chardonnay

Amadurecimento: Barricas de carvalho francês e americano por 6 meses.

Graduação Alcoólica: 14%

Temperatura: 10 - 12°C

Vinícola: Gualtallary

Enólogo: Jorge Rodrigez

Origem: Mendoza, Argentina



Notas de Prova: De cor amarela com tons esverdeados. Aromas limpos e delicados de frutas brancas maduras e frutas tropicais frescas como abacaxi, com notas cítricas e mel. Uma entrada agradável, muito frutada e refrescante.



Técnica de Vinificação: Colheita manual e cachos desengaçados. Fermentação com leveduras selecionadas em tanques inox a uma temperatura máxima de 17°C. Amadurecimento em barricas de carvalho francês e americano por 6 meses. Filtrado.



Harmonize com: Embutidos e queijos em geral, massas e risotos, peixes magros e carnes brancas.