



LIBERWINES



CASA ARAUJO CHARDONNAY 2022

Uva: 100% Chardonnay

Amadurecimento: Sem
passagem por madeira

Gradação Alcoólica: 13%

Temperatura: 09 - 12°C

Vinícola: Bodega Araujo

Enólogo: Maxi Goulu

Origem: Mendoza, Argentina



Notas de Prova: É amarelo claro, brilhante e com reflexos prateados. No nariz apresenta os aromas típicos do chardonnay, com destaque para frutas brancas como maçã, pera e marmelo de boa intensidade e bem definidos. Na boca é fresco e possui boa acidez, sendo um vinho jovem e ao mesmo tempo com bom corpo. O seu final é prolongado e permite-nos continuar a apreciá-lo por muito tempo depois de beber.



Técnica de Vinificação: Colheita manual, em caixas de 20 kg. Fermentação com leveduras selecionadas, a 15 graus, por 25 dias.



Harmonize com: Aperitivos no geral, queijos, massas, risotos e paella, saladas, peixes e frutos do mar, carnes brancas.