



GRACIANO CHARDONNAY

2022

Uva: 100% Chardonnay

Amadurecimento: 6 meses
em barricas de carvalho
francês, tostado médio

Graduação Alcoólica: 13,4%

Temperatura: 8 – 13°C

Vinícola: Bodega Araujo

Enólogo: Maxi Goulu

Origem: Mendoza, Argentina



Notas de Prova: Apresenta cor amarelo-palha com reflexos esverdeados e dourados sutis, límpido e brilhante. No nariz, revela aromas delicados e elegantes de frutas tropicais, como abacaxi e banana, bem integrados às notas sutis do estágio em carvalho, que acrescentam finesse e complexidade. Em boca, mostra ótimo volume e frescor vibrante, com excelente equilíbrio entre acidez, doçura e álcool. Os sabores frutados se destacam com intensidade e pureza, resultando em um vinho agradável, harmônico e de final prolongado e refrescante.



Técnica de Vinificação: O mosto “flor” é transferido para tanques de aço inoxidável, onde ocorre a fermentação alcoólica com leveduras selecionadas, controle de nutrientes e baixas temperaturas (14–16°C). Após o primeiro trasfegamento, o vinho permanece 30 dias a 10°C em contato com as borras finas, que são agitadas periodicamente (batonage). Posteriormente, é realizado o processo de estabilização e engarrafamento.



Harmonize com: Carne de porco, pratos vegetarianos, aves, peixes e atum.