

JUJU CHARDONNAY

Serra Gaúcha, Brasil | Vinícola Arte Viva | Branco

TONALIDADE

PERFIL DO VINHO

Doçura	●●○○○
Álcool	●●○○○
Acidez	●●●○○
Taninos	○○○○○
Corpo	●●○○○

TEMPERATURA

08 - 12°C

GRADUAÇÃO ALC

13,8%

UVAS

Chardonnay

AROMAS

Frutos Cítricos Cristalizados

Macela

Camomila

Especiarias doces

ORIGEM

O terroir da Serra Gaúcha é marcado por altitudes elevadas, relevo montanhoso e clima mais ameno, com boa influência das chuvas e dos solos locais, conferindo aos vinhos frescor, acidez e grande identidade.

COMO FOI FEITO

A elaboração começa com a seleção das uvas, seguida pelo degrane e pela maceração a frio por 48 horas com leveduras n-saccharomyces.

Após a inoculação de leveduras selecionadas, ocorre a fermentação alcoólica por 7 dias a 22 °C e a fermentação malolática espontânea.

Na maturação, 20% do vinho permanece por 12 meses em barricas de carvalho francês, esloveno e americano, enquanto 80% amadurece por 6 meses em tanque de inox com aduelas de bálsamo, cabreúva e amburana. Por fim, passa por estabilização a frio, filtração e engarrafamento.

AMADURECIMENTO

20% do volume, maturou 12 meses em barris de carvalho francês, esloveno e americano.

HARMONIZAÇÃO

Massas

Queijos