



LIBERWINES



VIGIA SUPERIOR CHARDONNAY

2024

Uva: Chardonnay

Amadurecimento: Fermentação alcoólica de 14 para 15 graus em tanques de aço inoxidável.

Graduação Alcoólica: 13%

Temperatura: 14-15°C

Vinícola: Tágua Tágua Bodegas

Enólogo: José Tomás Correa Lisoni

Origem: Santiago, Chile



Notas de Prova: Cor amarela dourada. Nos aromas destacam-se as notas de frutos tropicais, como abacaxi e manga, além de um interessante toque de maçã fresca. O paladar é macio, mas com um corpo presente. A acidez é muito baixa, um vinho que é recomendado para beber frio nas noites de primavera.



Técnica de Vinificação: Fermentação alcoólica de 14 para 15 graus em tanques de aço inoxidável.



Harmonize com: Salmão, porco ou aves grelhadas são fiéis companheiros deste bom Chardonnay.