

FICHA TÉCNICA

VINHO FINO BRANCO SECO CHARDONNAY



Vinho Fino Branco Seco



Chardonnay
Colheita Manual
Produção: 6000 Kg/ha



Graduação Alcoólica 13% v/v



Nova Pádua/RS



8° a 10°C



Massas, carnes brancas, fondues,
queijos médios

CARACTERÍSTICAS



Visão: Límpido, brilhante, de coloração amarelo palha e reflexos esverdeados



Olfato: Aroma delicado com notas de frutas tropicais como abacaxi, harmonizado com leve toque de chocolate e baunilha, provenientes do carvalho francês e americano



Paladar: Na boca é volumoso, com boa persistência e frescor. No retrogosto apresenta toda a complexidade da fruta integrada com a madeira



LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 13 % v/v

Acidez total: 6,01 g/L ácido tartárico

Densidade: 0,994

So² livre: 35 mg/L

Açúcares totais em glicose: 2,85 g/L

pH: 3,20