

## Yauquen Chardonnay - Safra 2013



**Variedade:** 100% Chardonnay

**Origem:** Valle de Uco - Mendoza.

**Vinificação:**

Colheita manual realizada entre a 3ª e 4ª semana de fevereiro. As uvas são selecionadas e prensadas com os cachos inteiros. Decantação prévia à fermentação a 10°C. Adição de leveduras selecionadas. Fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada entre 14° e 17°C. Não houve fermentação malolática. O vinho permaneceu por 2 meses em garrafa.

**Análise de laboratório:**

Álcool: 13,6%

Acidez: 6 g/l

pH: 3,25

Açúcar residual: 1,8 g/l

**Notas de degustação:**

De coloração amarelo dourado, claro e com reflexos esverdeados. Em nariz apresenta intensas e frescas notas florais, cítricas e de frutos brancos como pêssego e banana. Em boca é um vinho fresco, suave e frutado. É doce e redondo, com uma acidez presente e bem equilibrada. Seu final deixa uma persistente sensação frutada e fresca.

**Harmonização:**

Massas com molho a base de creme. Peixes e frutos do mar.