

Casa da Atela - Chardonnay



Tipo: **Branco**

Produtor: **Quinta da Atela**

Marca:

Certificação:

Castas: **Chardonnay**

Solo:

Apresenta-se com côr citrina e laivos dourados, aromas definidos de fruta de polpa branca , alguma complexidade, ligeira tosta de madeira e nuances vegetais muito frescas, com boca ampla, untuosa e intensa.

Parcela de Vinha: Vinha com cerca de 20 anos de idade, instaladas em solos arenosos de “charneca” pobres e bem drenados.

Tipo: Branco

Ano: 2020

Região / Denominação: Tejo / IGP Tejo

Casta: Chardonnay

Enólogo: Eng.º António Ventura

Vinificação: este vinho fermentou em pequenas cubas de inox e cerca de 40% do lote em barricas de 500 litros novas e usadas, com batonage durante 100 dias.

Notas de Prova: Apresenta-se com côr citrina e laivos dourados, aromas definidos de fruta de polpa branca, alguma complexidade, ligeira tosta de madeira e nuances vegetais muito frescas, com boca ampla, untuosa e intensa.

Deve servir-se Temperatura 12 °C

Gastronomia: Acompanha bem com pratos de marisco, bacalhau à Gomes de Sá, carne de aves de caça, ou pode simplesmente ser tomado como aperitivo antes da refeição.

Parâmetros Analíticos:

Grau: 12 % alc. Acidez Total: 6,5 g/L Açúcares totais: 1,6 g/L

pH: 3,25

CVRTEJO ©

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

BOMSITE