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