

Miolo Seleção

Chardonnay/Viognier



Vinho branco bivarietal elaborado com uvas Chardonnay e Viognier cultivadas em vinhedos próprios localizados na região da Campanha Gaúcha. Este vinho apresenta aspecto límpido e brilhante, aroma frutado e estrutura leve e agradável, com ótimo frescor.

VINHA

Região	Campanha Meridional/RS
Solo	Arenoargiloso de topografia plana
Clima	Quente e subúmido
Variedades	Chardonnay e Viognier
Colheita	Mecânica

VINIFICAÇÃO

Desengace total, sem esmagamento; Prensagem, rápida e em ambiente inerte, em prensa pneumática; Clarificação estática do mosto flor, a frio; Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável a temperatura controlada de 13 a 15°C; Conservação em tanques de aço na presença de borras finas, sem a realização de fermentação malolática; Corte, filtração e estabilizações, tartárica e proteica.

ANÁLISE SENSORIAL

Visão	Aspecto límpido e brilhante, de cor amarelo-claro e toques esverdeados.
Olfato	Aroma frutado, recordando-nos citrinos e maçã.
Gosto	Vinho leve e agradável, com ótimo frescor ácido.

Temperatura Ideal: 8°C e 10°C

HARMONIZAÇÃO

Ideal para aperitivo e sua ótima acidez e frescor pedem pratos de textura leve e temperos suaves. Portanto, pode acompanhar saladas, frutos do mar, mariscos, peixes, carnes brancas, pizzas e massas.

