

FICHA TÉCNICA



Douglas Green

Douglas Green Chardonnay / Viognier


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Branco

VARIEDADE: Chardonnay 95,0% e Viognier 5,0%

SAFRA: 2015

TERROIR: Western Cape

PAÍS: África do Sul 

ÁLCOOL: 14%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 08 - 10 °C

Como resultado da busca incansável pelos melhores terroirs de toda região vinícola do Cabo, Douglas Green obteve uma identidade singular em cada um de seus vinhos.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração amarelo palha vibrante com reflexos esverdeados.

OLFATO: O aroma é intenso, rico e vibrante, com notas de abacaxi, pera e pêssego, permeadas por generosas notas cítricas.

PALADAR: No paladar revela grande frescor, com corpo leve e notas frutadas que remetem ao aroma.

HARMONIZAÇÃO: Pescados, Quiche de frango e Sushi

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Prensagem descontínua delicada;
- Limpeza estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 13°C;
- Afinamento com borras finas em tanques de aço inoxidável;
- Assemblage entre Chardonnay e Viognier;
- Estabilizações, envase e rotulagem;



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 14%

Acidez Total: 5,80 g/l de ácido tartárico

Açúcares totais em glicose: 4,30g/l

pH: 3,50