



De Grendel

De Grendel OP Die Berg Chardonnay


DOMNO
 IMPORTADORA

TIPO: Vinho Branco

VARIEDADE: Chardonnay 100,0%

SAFRA: 2016

TERROIR: Witzenberg Mountain - Ceres Plateau - Western Cape

PAÍS: África do Sul 

ÁLCOOL: 13,50%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 10 - 12 °C

O De Grendel Op Die Berg Chardonnay é elaborado com uvas cultivadas em uma tradicional fazenda produtora de peras e maçãs, no topo da montanha Witzenberg em Ceres. A recente denominação de Ceres Plateau situa-se a 960 metros de altitude, com invernos extremamente frios e solos xistosos, destaca-se pela produção de Chardonnays de alta qualidade. Cód. EAN: 6009804270637 | Cód. DUN: 16009804270641

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Apresenta coloração amarelo palha com reflexos dourados, de incrível brilho e limpidez.

OLFATO: Um Chardonnay de grande personalidade, fino e elegante. Notas florais e cítricas destacam-se inicialmente e abrem caminho para delicadas nuances de maçã, pera e um sutil toque mineral. A medida que o vinho ganha oxigênio, novas camadas de aromas se revelam, notas de caramelo e cera de abelha aparecem de forma marcante, complementando o incrível perfil aromático deste vinho.

PALADAR: Um vinho de qualidade ímpar. O ataque inicial, cítrico, se desdobra em diferentes nuances de lima, limão e pera no paladar. A acidez viva é acompanhada por uma agradável textura cremosa, garantindo equilíbrio e delicadeza ao conjunto. O final de boca é longo, com sutil toque mineral.

HARMONIZAÇÃO: Quindim, Carnes de aves e Petiscos

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;- Desengace das uvas frescas;- Prensagem descontínua delicada;- Limpeza estática do mosto;- Uso de leveduras selecionadas;- Fermentação alcoólica e malolática em barricas de carvalho de 100% do vinho - 34% novas, 33% de segundo uso e 33% de terceiro uso;- Maturação em barricas de carvalho francês por 6 meses com batonage - 34% novas, 33% de segundo uso e 33% de terceiro uso;- Estabilizações, envase e rotulagem.

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13,5% Acidez Total: 5,50 g/l de ácido tartárico
 Açúcares totais em glicose: 1,40g/l pH: 3,23