

Características Técnicas

SALTON CLASSIC CHARDONNAY



produto Salton Classic Chardonnay
Vinho Fino Branco Seco

composição Chardonnay

origem das videiras Brasil

localização dos vinhedos Serra Gaúcha

solo Pouco profundo e rico em material orgânico.

altitude média dos vinhedos 640m acima do nível do mar.

safra 2015

elaboração Temperatura de fermentação máxima: 18°C. O período de fermentação: 20 dias. 20% do vinho possui leve passagem por barricas de carvalho norte-americanos de 225 litros, permanecendo em contato com as leveduras; e 80% do vinho foi fermentado e conservado em tanques de aço inoxidável.

análise organoléptica Vinho branco seco brilhante, com tonalidade amarelo claro e reflexos dourados, aroma de maçã, manteiga, cítrico, melão e mel, elegante sensação na boca e de muito corpo.

graduação alcoólica 12% vol.

volume 750ml

acompanhamentos ideais Carnes brancas (peixes ou frango), frutos do mar, massas com molho suave e queijos leves.

temperatura ideal de serviço 8°C a 10°C

Lucindo Copat
Diretor Técnico

VINÍCOLA
SALTON
www.salton.com.br