

PUNTO FINAL RESERVA *CHARDONNAY 2024*

Composição Varietal

100% Chardonnay.

Uvas

Proveniente de Tupungato (1.000 m.a.n.m.)

Colheita

Manual em caixas plásticas de 17 kg.

Vinhedos

Com rendimentos inferiores a 8 Tn por ha.

Fermentação Alcoólica

Com leveduras selecionadas em tanques de aço inoxidável a temperatura máxima de 15°C.

Fermentação Malolática

35% do vinho.

Maturação

Em barricas de carvalho por 4 meses (35% do vinho).

Dados Analíticos:

Álcool: 13.3%

PH: 3.2

Acidez total: 6.1 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Este vinho apresenta, à vista, cor brilhante. No nariz, notas de abacaxi, maçãs verdes e flores brancas, combinadas com toques de baunilha e suaves tostados. Em boca, sabores cítricos combinados com manteiga, gengibre, especiarias e pimenta-branca.



PUNTO FINAL
RESERVA
CHARDONNAY 2024