

# DOM ELIZIARIO

## CHARDONNAY 2016 - 750ml

**ELABORAÇÃO:** 300 garrafas

**CLASSIFICAÇÃO LEGAL:** Vinho Fino Branco Seco

**COMPOSIÇÃO DE CASTAS:** 100% Chardonnay

**GRADUAÇÃO ALCÓOLICA:** 13° GL

**VINHEDOS:** Videiras possuem aproximadamente 10 anos, com densidade de 3.000 plantas por hectare, produção de 2 kg por planta. Fica numa altitude de 742 metros acima do nível do mar, em solo bastante pedregoso 15% de inclinação leste-oeste. Colheita ocorreu em 02 de fevereiro de 2016.

**ELABORAÇÃO:** As uvas da espécie *vitis vinifera* Variedade Chardonnay, após devidamente selecionadas são vinificadas em branco. A maceração foi feita por 3 dias e a fermentação do mosto foi realizada com leveduras selecionadas em cuba de aço inoxidável por 30 dias. Ao término da fermentação malolática o vinho sofre trasfegas e tem sua maturação em barricas de carvalho francês.

**ESTIMATIVA DE GUARDA:** 10 anos

**MATURAÇÃO:** 8 meses em barricas de carvalho francês

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Vinho de coloração amarelada delicada com reflexos dourados. O aroma é refrescante, com notas de frutas cítricas, pera e flores silvestres. Na boca apresenta-se com bastante presença, com notas de carvalho que se misturam equilibradamente com o sabor da fruta, tendo retrogosto levemente encorpado e prazeroso.

**SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO GASTRONÔMICA:** Perfeito para acompanhar pratos baseados em frutos do mar como peixe grelhado, ceviche e comida japonesa, assim como risotos e outros pratos com molhos à base de queijo.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 8 a 10°C

