

Digite sua busca aqui...



PROMOÇÃO



Cefiro Reserva Chardonnay 2016*

750ml

- Viña Casablanca
- Vale de Casablanca (Chile)
- 100% Chardonnay
- 13,5%

Chardonnay de corpo médio, intenso, rico e complexo.

 * a safra enviada pode ser diferente ([saiba mais](#)).

COMPRA 100% SEGURA

 De: ~~R\$ 67,00~~
 Por: **R\$ 61,00**

 UNIDADE Quantidade:

 CAIXA 12 un. **R\$ 732,00**
 Quantidade:

COMPRAR

 Opções de Pagamento
 consulte aqui

 Prazo de Entrega
 consulte aqui

 Disponibilidade
EM ESTOQUE

 Compartilhe essa oferta:

 ESSE PRODUTO
valebônus

Degustação

O Cefiro Chardonnay tem sua origem localizada no Vale de Casablanca. Especificamente, estes vinhedos estão plantados na zona oeste do vale, mais próximo ao Oceano Pacífico. As altas temperaturas que caracterizam o verão na zona são moderadas pela brisa costeira e por noites frescas, o que permite uma maturidade adequada da cepa.

Além disso, o clima especial desta área somado a composição do terroir dão lugar a um período de longa maturação e com produções por hectare muito baixas. As uvas são colhidas manualmente, em períodos de dia onde se registram baixas temperaturas, para logo serem selecionadas, com o objetivo de obter uma ótima matéria prima.

Cor
 Dourado claro.

Aroma
 De frutos amarelos, maracujá verde, abacaxi.

Sabor
 De médio corpo, final frutado e levemente mineral.

Ficha Técnica

O processo de fermentação se desenvolve em tanques de aço inox a temperaturas entre 10°C e 12°C com leveduras selecionadas. O mosto é submetido a uma maceração pré-fermentativa a 8°C de temperatura durante 6 horas. O engarrafamento é realizado com o vinho ainda jovem para que não se percam as características frutadas da variedade.

Potencial de guarda: entre 1 e 3 anos.

Serviço

Temperatura ideal de consumo:
 entre 10 e 12°C.

Harmonização

Peixes como Cação assado com batatas e maionese de legumes, aves recheadas com paçoca ou saladas de legumes e folhas verdes ao molho e iogurte e alecrim.

Prêmios

Todos os prêmios recebidos por este produto:

Medalha de Ouro (safra 2013): Concours Mondial De Bruxelles (Chile).

Safra 2014. Expovinis Brasil 2017, São Paulo 06/06/2017.