



Chardonnay 2023

Classificação e Região:
Vinho Regional do Algarve

Clima e solo:
Argilo Calcários

Castas:
100% Chardonnay

Vinificação:
Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada entre 14 – 16°C pelo método tradicional de bica aberta.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor Citrino. No nariz apresenta notas de pêssego, ananás e leve tostado abaunilhado e amanteigado. Na Boca é rico, intenso e longo. Acompanha carnes brancas, peixes gordos e pastas.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 13,5%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes