



CANCILLER



RESERVA CHARDONNAY

COSECHA: 2020

VARIETAL: 100% CHARDONNAY.

ZONA DE PRODUÇÃO: MAIPÚ, MENDOZA,
ARGENTINA.

ELABORAÇÃO

COLHEITA MANUAL DAS UVAS À MÃO.

TRANSFERÊNCIA PARA SILOS.

RECEPÇÃO, DESENGAÇAMENTO.

PRENSAGEM PNEUMÁTICA SUAVE.

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL
COM LEVEDURAS SELECIONADAS A UMA
TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 18 E 20°C.

AS BORRAS SÃO REMOVIDAS.

ENVELHECIMENTO EM CONTATO COM CARVALHO
FRANCÊS.

FORTIFICAÇÃO DA MISTURA, ESTABILIZAÇÃO,
FILTRAGEM E ENGARRAFAMENTO.

ENVELHECIMENTO

30% DO CORTE FICA EM CONTATO COM ADUELAS
DE CARVALHO FRANCÊS POR UM PERÍODO DE 4
MESES. ESTILIZADO EM GARRAFA POR 4 MESES.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

COR AMARELA COM REFLEXOS DOURADOS

LUMINOSOS. AROMAS DE MAÇÃS VERDES, FRUTAS
TROPICAIS MADURAS E ERVAS, COM UMA PRESENÇA
EQUILIBRADA DE BAUNILHA, GELÉIAS E PRODUTOS
DE PANIFICAÇÃO PROVENIENTES DO CARVALHO.
SUA ESTRUTURA DE SABOR COMPLEXA, AMPLA E
EQUILIBRADA É REALÇADA POR UMA DELICADA
CREMOSIDADE FRUTADA QUE PROPORCIONA UM
EXCELENTE E LONGO FINAL.