



# CANCILLER



## CHARDONNAY

**VARIETAL:** 100% CHARDONNAY  
**ÁREA DE PRODUÇÃO:** VALE CENTRAL,  
MENDOZA, ARGENTINA

### ELABORAÇÃO

SELEÇÃO MANUAL DOS RACIMOS E  
TRANSFERÊNCIA PARA AS CUBAS  
RECEPÇÃO E DESENGACE  
MACERAÇÃO A FRIO POR 24 HORAS  
OPERAÇÕES ALTERNADAS DE EXTRAÇÃO,  
BOMBEAMENTO, DELESTAGE E Prensagem por 9  
A 12 dias em temperatura controlada  
FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO  
INOXIDÁVEL COM LEVEDURAS SELECIONADAS  
FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA NATURAL  
ESTABILIZAÇÃO, FILTRAGEM E ENGARRAFAMENTO

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

É UM VINHO AMARELO DOURADO COM REFLEXOS  
ESVERDEADOS; NO NARIZ, EXPRESSA UMA AMPLA  
GAMA AROMÁTICA NA QUAL SE DESTACAM NOTAS  
DE FRUTAS TROPICAIS E CÍTRICAS; NA BOCA, É  
FRESCO E VIBRANTE, COM ACIDEZ BEM  
EQUILIBRADA E UM FINAL LONGO E COMPLEXO.

### PREMIOS | SAFRA 2023

MEDALHA DE OURO – GILBERT & GAILLARD