

CASA DA ATELA CHARDONNAY

REGIÃO | Tejo

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Eng. António Ventura

CASTAS

Chardonnay

O VINHO

Vinha com cerca de 20 anos de idade, instalada em solos arenosos de “charneca” pobres e bem drenados.

VINIFICAÇÃO

Este vinho fermentou cerca de 50% em pequena cuba de inox e outros 50% do lote em barricas de 500 litros usadas, teve "batonnage" durante 120 dias.

NOTAS DE PROVA

Com cor citrina e aromas bem definidos de frutos de caroço (alperce e ameixa), apresenta algumas notas de mel, com boca fresca, intensa e equilibrada, revela acidez vibrante, boa untuosidade e alguma complexidade final.

SERVIR / DESFRUTAR

Acompanha bem com pratos de marisco, Bacalhau à Gomes de Sá, carne de aves de caça, ou pode simplesmente ser tomado como aperitivo antes da refeição.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 6,6 g/L | **pH:** 3,11

