

# CODENAME CHARDONNAY 2022

Um vinho branco elaborado com as melhores uvas, somente nos melhores anos e que foram colhidas a mão. O vinho é envelhecido por 9 meses em barricas de carvalho francês novas de tosta média especiais. Nesta primeira safra foram elaboradas somente 478 garrafas, que resultaram em um vinho branco elegante, forte e completamente estruturado como um grande vinho branco.



**UVA / VARIETAL**  
100% Chardonnay



**SAFRA**  
2022



**TEOR ALCOÓLICO**  
12,7 %



**REGIÃO**  
Região da Campanha Gaúcha



**TIPO / CATEGORIA**  
Vinho Branco



**TEMPERATURA DE SERVIÇO**  
Consumir entre 4 e 5 graus



**POTENCIAL DE GUARDA**  
6 anos



**TERROIR**  
Tipo São Pedro / 0,9% matéria orgânica / solo arenoso com um metro de profundidade, encosta virada ao leste recebe primeiros raios de sol de dia, fileiras plantadas sentido norte-sul, espaldeira simples, lençol freático profundo presente, vento termorregulador e amplitude térmica excelente



**ELABORAÇÃO**  
Prensado em prensa de cesto, sur lies, controle de temperatura



**ENVELHECIMENTO**  
Nove meses de estágio em barricas de carvalho francês de tosta especial para vinhos brancos (perle blanche)

## Características Organolépticas:

**Visual:** De coloração amarelo envelhecido, vinho se apresenta vivo, límpido, brilhante..

**Aromas:** Aromas muito delicados que lembram abacaxi em calda, pera em conserva, manteiga, chocolate branco e especiarias doces.

**Harmoniza com:** Harmoniza com peixes como salmão e bacalhau, frutos do mar em geral, carnes brancas e massas com molhos brancos.

## SUGESTÃO DESCRIÇÃO CARTA DE VINHOS ON-TRADE:

CODENAME Chardonnay – Vinícola Routhier & Darricarrère – Safra 2021



7898994015529

# ROUTHIER & DARRICARRÈRE



(51) 99112-2005



redvinhos



<http://redvin.com.br>