

BÖEN CHARDONNAY TRI-APPELLATION

2023

CALIFORNIA



SOBRE ESTE VINHO

O Boën Chardonnay Tri-Appellation da Califórnia é uma mistura de uvas de Monterey, Sonoma e Santa Barbara. Com sabores ricos e uma mineralidade vibrante, este vinho reflete os 200 anos de herança agrícola da vinícola, resultando em um equilíbrio e caráter excepcionais.

NOTAS DE PROVA

Amarelo palha pálido com reflexos dourados. Aromas de maçã verde, damasco seco, limão siciliano, ameixa branca. Sabores de pêssego branco, pera asiática, curd de limão, brioche. Bem equilibrado com acidez brilhante e um final longo.

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas à mão garantem riqueza e acidez equilibrada. Fermentado em barricas de carvalho francês e americano para uma textura cremosa com notas de baunilha e especiarias.

PRODUTOR

Boën Wines

PAÍS

Estados Unidos

REGIÃO

Califórnia

ENVELHECIMENTO

9 a 12 meses em carvalho francês e americano

TIPO DE SOLO

Argila do Condado de Sonoma com cascalho e areia, areia e calcário do Condado de Monterey, solo arenoso-argiloso do Condado de Santa Barbara com influência oceânica

TEOR ALCOÓLICO

14.3%

COLHEITA

2023

VARIEDADES DE UVA

Chardonnay

COR

Branco

ESTILO

Fresco

AROMAS

Maçã verde, damasco seco, limão siciliano, ameixa branca

HARMONIZAÇÕES

Risoto de vieiras, pizza de cogumelos selvagens e cebola caramelizada, brie assado com mel e figos

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

10 to 12

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 856184006310