

DUCKHORN CHARDONNAY 2022

NAPA VALLEY - CALIFORNIA



SOBRE ESTE VINHO

A Duckhorn Vineyards tem uma rica história de mais de 40 anos no Vale de Napa. O seu Chardonnay de 2022 destaca-se pela fermentação clássica em barril de carvalho francês, resultando num vinho rico e radiante com camadas de cítricos e frutas de caroço, levando a um final vibrante.

NOTAS DE PROVA

Chardonnay rico e radiante com aromas de nectarina, capim limão, flor de pera e abacaxi caramelizado. Paladar sedoso com sabores de pêssego branco, raspa de limão e baunilha.

VINIFICAÇÃO

Fermentado em barril (90%) e em tanque (10%), envelhecido em carvalho francês por 9 meses.

PRODUTOR

Duckhorn Vineyards

PAÍS

EUA

REGIÃO

CALIFORNIA

ENVELHECIMENTO

Envelhecido 9 meses em carvalho francês 40% novo, 60% usado

TIPO DE SOLO

Cork Tree Vineyard, localizado na parte mais fresca do Napa Valley, tem solo que favorece o cultivo de Cabernet Sauvignon e Merlot. Uma mistura de argila e pedras que permitem boa drenagem., o que permite que as uvas amadureçam lentamente, resultando em vinhos com uma estrutura sofisticada.

O Monitor Ledge Vineyard, em Calistoga, possui solos como o Bale Clay Loam e o Riverwash, que são ricos em cascalho e também argilo arenoso. Esses solos bem drenados provocam um estresse nas vinhas, o que intensifica os sabores e a estrutura das uvas

TEOR ALCOÓLICO

14%

PH

3.68

COLHEITA

2022

VARIEDADES DE UVA

100% Chardonnay

COR

Branco

ESTILO

Tranquilo

AROMAS

Nectarina, Erva-príncipe, Flor de Pereira, Abacaxi Caramelizado

HARMONIZAÇÕES

Frango assado, lagosta, pratos de massa cremosa

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

10-12 graus

TAMANHO DA GARRAFA (ML) 750 GARRAFAS POR CAIXA 6

EAN 0669576020548

