

HARTENBERG ELEANOR CHARDONNAY

2021

STELLENBOSCH



SOBRE ESTE VINHO

O Eleanor Chardonnay da Hartenberg Estate presta homenagem à matriarca Eleanor Finlayson, incorporando sua força e sofisticação. Envelhecido por 10 meses em carvalho francês, apresenta frutas brancas de caroço maduras, raspas de limão e acidez estruturada. Com numerosos prêmios, este Chardonnay é uma joia super-premium com uma história enraizada no legado da família Finlayson na Hartenberg Estate.

NOTAS DE PROVA

Frutas de caroço maduras, pêssegos dourados, damascos, raspas de limão, mineralidade, acidez estruturada, notas de maçãs, limão, lima, toques de noz, final longo e persistente.

VINIFICAÇÃO

Envelhecido em barricas por 10 meses em barricas de carvalho francês de 225L, apresentando acidez estruturada e um final longo.

PRÊMIOS

2021 94 pontos Tim Atkin, 93 pontos James Suckling, 4½ estrelas no Guia de Vinhos SA de Platter

PRODUTOR

Hartenberg Estate

PAÍS

ÁFRICA DO SUL

REGIÃO

STELLENBOSCH

ENVELHECIMENTO

10 meses em barricas de carvalho francês de 225L

TIPO DE SOLO

granito decomposto e argilo arenoso

TEOR ALCOÓLICO

12,5%

PH

3,32

COLHEITA

2021

VARIEDADES DE UVA

chardonnay

COR

branco

ESTILO

tranquilo

AROMAS

Frutas de caroço maduras, pêssegos dourados, damascos, raspas de limão, mineralidade

HARMONIZAÇÕES

Frutos do mar refinados – Lagosta grelhada, vieiras ao molho de manteiga, camarões ao alho e ervas.

✓ Peixes gordurosos – Salmão assado, robalo grelhado, truta com amêndoas.

✓ Aves com molhos cremosos – Frango ao molho de mostarda, peru com molho de limão.

✓ Massas e risotos sofisticados – Risoto de limão siciliano, fettuccine ao molho de queijo, ravioli de ricota e nozes.

✓ Queijos macios e maturados – Brie, camembert, gruyère.

TEMPERATURA DE SERVIÇO (°C)

10 a 12 graus

WinePass | Rua Barão do Triunfo, 520 | www.clubewinepass.com.br
financeiro@clubewinepass.com.br | +55 11964861020