

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alta Yari Chardonnay 2024
Vinícola	Bodega Alta Yari
Safra	2024
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Valle de Uco
Tipo	branco
Castas	100% Chardonnay
Teor Alcoólico	13%
Maturação	breve amadurecimento sobre borras finas
Temperatura de Serviço	8 a 10°C
Guarda	até 2029
Decanter	-
Premiações	91 pts Revista Adegas

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 2007, a **Alta-Yari** rapidamente se consolidou entre as **melhores vinícolas da Argentina**, recebendo inúmeros destaques e premiações na crítica especializada internacional. O local escolhido por Hervé foi uma **área nobre**, a apenas 30 km de distância da Cordilheira dos Andes, cuja **altitude atinge cerca de 1.500 metros**, na promissora zona de **Gualtallary, no Valle de Uco**.

Trata-se de um **terroir privilegiado** para a viticultura: o clima é desértico, com precipitações que dificilmente ultrapassam 200mm/ano, a amplitude térmica diária é enorme, permitindo uma lenta e plena maturação fisiológica das uvas; o nível de insolação é gigantesco e o solo é pobre, de origem aluvial, com textura arenosa e pedregosa, de boa drenagem, rico em carbonato de cálcio.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo pálido e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas cítricas e tropicais, frescas e maduras, como a lima, a maçã e o abacaxi, escoltadas por notas de ervas de quintal e flores amarelas, finalizando com delicadas nuances minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

agradável e refrescante, integrando boa cremosidade e uma acidez crocante e muito salivante. O perfil de sabor comprova os descritores aromáticos, com um final de boca saboroso e de boa persistência

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole



CULINÁRIA