

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alta Yari Chardonnay 2025
Vinícola	Bodega Alta Yari
Safra	2025
País	Argentina
Região	Mendoza
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2031
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

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-verde e 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

gostoso e refrescante, integrando boa cremosidade e uma acidez crocante e muito salivante; o perfil de sabor afirma s 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