

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Amitié Chardonnay D.O. Vale dos Vinhedos
Vinícola	Amitié
Safra	2023
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Vale dos Vinhedos
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13%
Maturação	sem passagem por barrica
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Nascida da união entre duas grandes referências da viticultura brasileira —**Andreia Milan e Luciane Casagrande** — a **Amitié** é fruto de uma parceria sólida e inspiradora. Com ampla experiência adquirida tanto no Brasil quanto no exterior, as duas amigas reuniram talento, sensibilidade e conhecimento para entrar no universo dos vinhos com personalidade e sofisticação.

O nome Amitié — que significa "amizade" em francês — é uma homenagem à relação que deu origem ao projeto. E não poderia ser mais simbólico: tanto na produção cuidadosa quanto na experiência de degustar seus rótulos, fica evidente que os vinhos Amitié vão além dos aromas e sabores — eles carregam significado, conexão e emoção em cada taça.

O **Amitié Chardonnay D.O. Vale dos Vinhedos** é uma edição limitada elaborada com uvas colhidas manualmente, direto da reconhecida **Denominação de Origem do Vale dos Vinhedos**. A malolática foi espontânea, e o vinho permaneceu tempo sobre as borras finas, agregando complexidade. Sem passagem por barrica, este na taça entrega toda a tipicidade da casta e de seu *terroir* de origem.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas cítricas como maçã-verde, limão-taiti, frutas de polpa branca, além de abacaxi fresco, ervas de quintal e nuances minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

equilibrado e refrescante, tem uma acidez cítrica, saborosa, destaca as notas de fruta tropical fresca, com final gostoso, elegante e persistente



CULINÁRIA

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

oleaginosas 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