

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |                                 |
|-------------------------------|---------------------------------|
| <b>Vinho</b>                  | Beauty in Chaos Chardonnay 2018 |
| <b>Vinícola</b>               | Chateau Ste. Michelle           |
| <b>Safra</b>                  | 2018                            |
| <b>País</b>                   | Estados Unidos                  |
| <b>Região</b>                 | Washington State                |
| <b>Tipo</b>                   | branco                          |
| <b>Castas</b>                 | 100% Chardonnay                 |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 13%                             |
| <b>Maturação</b>              | 6 meses em barricas de carvalho |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 10° a 12°C                      |
| <b>Guarda</b>                 | 2025                            |
| <b>Decanter</b>               | -                               |
| <b>Premiações</b>             |                                 |

## VEDANTE



Screw Cap

## TAÇA



Borgonha

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fruto da **vinícola mais antiga e uma das mais prestigiadas de Washington, a Chateau Ste. Michel**.. dona de uma arquitetura única em estilo artesanal. Fundada como American Wine Growers em 1954 pela fusão de duas empresas constituídas após a revogação da Lei Seca na década de 1930: a National Wine Company e a Pomerelle Wine Company.

As uvas deste **100% varietal** são provenientes de vinhedos de **Columbia Valley**, localizados a leste da Cordilheira das Cascatas, nos vales do rio Columbia e de seus afluentes. Local de abundantes horas de sol, fazendo com que as uvas atinjam a sua maturação ótima. Já, as noites frescas ajudam as uvas a conservarem os seus níveis naturais de acidez. A Chardonnay é a variedade branca mais plantada na região, originando vinhos de caráter frutado.

A vinícola passou décadas investindo em vinhedos de qualidade em todo o **Columbia Valley**, assim como em adega, nos melhores equipamentos de vinificação e nos mais renomados enólogos. Este compromisso com a qualidade proporcionou ao *Chateau* inúmeros elogios nacional e internacionalmente.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo palha com reflexos dourados



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas tropicais (abacaxi, melão), frutas cítricas (zest de limão) e notas de fermentação (manteiga)



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

corpo mediano, com acidez refrescante, com boa persistência; predominam os agradáveis sabores cítricos

### 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