

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Campos de Cima Assinatura Chardonnay 2023
Vinícola	Campos de Cima
Safra	2023
País	Brasil
Região	Campanha Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em barricas novas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2036
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Comandada por Hortênsia Ayub e suas filhas, Vanessa e Manuela, a Campos de Cima é uma vinícola boutique da Campanha Gaúcha, com videiras no pequeno município de Maçambará, próximo à fronteira com a Argentina. É uma região que reúne condições muito particulares para a produção de vinhos.

Os vinhedos estão implantados sobre solos basálticos e enfrentam invernos rigorosos, seguidos por verões quentes e secos. Esse contraste ao longo do ciclo da videira favorece uma maturação completa das uvas e é parte importante do caráter da viticultura praticada pela família.

Para este branco 100% varietal, a vinificação ocorre exclusivamente com uvas colhidas manualmente nas primeiras horas da manhã. Na elaboração, parte do vinho passa por barricas novas de carvalho francês e americano, reforçando o caráter ambicioso deste Chardonnay.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de maçã, pera e pêssego branco, envolvidas por nuances cítricas, especiarias e delicados toques tostados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

simplesmente delicioso! Um Chardonnay perfeitamente equilibrado, de bom volume, cremoso, mas também energético, com sabores definidos e persistentes

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