

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Venturini Reserva Chardonnay
Vinícola	Casa Venturini
Safra	2014
País	Brasil
Região	Campanha Gaúcha RS
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13.3%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8° a 10°C
Guarda	até 2018
Decanter	
Premiações	

VEDANTE

TAÇA

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Chardonnay que trazemos hoje tem uma longa reputação no que tange à sua qualidade. Há anos que é figurinha carimbada na lista dos vinhos mais representativos da safra, na Avaliação Nacional de Vinhos. Mais do que isso, a safra 2014 foi agraciada com a medalha de ouro no "Concurso Internacional de Bruxelas" e também no "Challenge International du Vin" (na França). No aroma exhibe frutas tropicais maduras (abacaxi, pêssego, maracujá), flores brancas e um leve toque mineral. Na boca mostra boa estrutura e cremosidade, com um ataque intenso, onde a ótima acidez equilibra a doçura da fruta, finalizando com boa persistência e equilíbrio. Um Chardonnay realmente fabuloso frente ao seu preço. Para levar de caixa!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha com reflexos esverdeados



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas tropicais maduras (abacaxi, pêssego, maracujá), flores brancas e um leve toque mineral

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra boa estrutura e cremosidade, com um ataque intenso, onde a ótima acidez equilibra a doçura da fruta, finalizando com boa persistência e equilíbrio

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



CULINÁRIA