

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Denis Race Chablis 2020
Vinícola	Denis Race
Safra	2020
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Chablis
Tipo	branco
Castas	100% Chardonnay
Teor Alcoólico	12%
Maturação	de 9 a 10 meses em contato com as borras finas
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Domaine Denis Race é uma propriedade familiar que nasceu no coração de Chablis, onde a família Race possui videiras exclusivamente da casta Chardonnay, de 2 a 65 anos. Em seus 18 hectares de terras, compostos pela famosa marga *kimmeridgian*, as vinhas são minuciosamente cuidadas a partir de um trabalho que emprega técnicas modernas, desde a poda das videiras até a vinificação, de forma a contribuir para a qualidade linear e requinte que os vinhos desta vinícola possuem.

A etapa da vinificação fica toda a cargo das irmãs Laurence e Claire, quarta geração da família. As uvas são vinificadas em tanques de aço inoxidável, com temperatura controlada, além de um rigoroso monitoramento de qualidade praticamente diário. Os vinhos realizam a fermentação malolática e maturam de 9 a 10 meses sobre as borras finas antes de serem filtrados e engarrafados.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo claro e brilhante



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

repleto de tipicidade, com os aromas clássicos de maçã verde, pera e flores brancas, mesclados a notas minerais de sílex e um toque lácteo



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

intensamente fresco, entrega o caráter cítrico da Chardonnay em sua plenitude; tem ótima intensidade e uma boa persistência gustativa, com notas de limão e jasmim dominando o fim de boca

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

ostras in natura, vieiras salteadas na manteiga, mariscos ao bafo com ervas frescas, camarão no tucupi, escargots à la bourguignone, peixes assados na brasa, aves no forno, coelho assado no forno



CULINÁRIA