

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Glen Carlou Petite Chardonnay 2024
Vinícola	Glen Carlou
Safra	2024
País	África do Sul
Região	Western Cape
SubRegião	Simonsberg-Paarl (Coastal Region)
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Glen Carlou era uma fazenda de laticínios adquirida em 1985 pelo empresário suíço Walter Finlayson, que a transformou em uma vinícola. Devido sua afinidade com a Borgonha, os primeiros vinhedos plantados foram de Chardonnay e Pinot Noir. Localizada na região de Simonsberg-Paarl, no sudoeste da África do Sul, a empresa cultiva 145 hectares de vinhedos e é focada na elaboração de vinhos de alta gama, tendo Chardonnay como seu carro-chefe.
Em 2016, a propriedade foi transferida para mãos sul-africanas e vem recebendo altíssimos investimentos em uma agricultura de precisão.
Nesta safra 2024 do Glen Carlou Petite Chardonnay, a curadoria da VinumDay mantém sua recomendação para este incrível branco sul-africano e compactua com as palavras de Johnnie Calitz, enólogo-chefê da Glen Carlou.
"Este Chardonnay é limpo, sem carvalho! Um Chardonnay na sua forma mais pura. De estilo leve, delicioso em boca e centrado nas saborosas notas cítricas de limão e de pêssego. O palato se abre com amplas notas de melão, flores silvestres e uma gostosa nuance mineral no retrogosto. Com um sabor nítido e direto, e bom corpo e estrutura, o Petite Chardonnay pode ser pequeno no nome, mas certamente entrega muita qualidade e prazer".

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

Descrição

limão médio

Análise olfativa

Descrição

frutas cítricas, como lima, limão, além de frutas tropicais como abacaxi fresco, pêssego, melão e traços minerais

Análise gustativa

Intensidade

baixa alta

Doçura

seco doce

Acidez

baixa alta

Tanino

baixa alta

Corpo

leve encorpado

Persistência

curta longa

Descrição

elegante e expressivo, tem médio corpo, com boa intensidade e amplitude de sabores; é intenso, a acidez é crocante, as notas gustativas remetem ao bouquet olfativo, e a persistência é longa e deliciosa

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