

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-chefe 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

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

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

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