

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	J. Lohr Cypress Vineyards Chardonnay 2023
Vinícola	J. Lohr Winery
Safra	2023
País	Estados Unidos
Região	Califórnia
SubRegião	Central Coast
Tipo	branco
Castas	91% Chardonnay, 5% Pinot Blanc e 4% outras variedades
Teor Alcoólico	13%
Maturação	4 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2031
Decanter	-
Premiações	Ouro - Sakura Awards

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de pêssego amarelo, carambola, melão, abacaxi em calda, frutas cítricas como lima e pomelo e notas florais, combinadas com nuances amanteigadas e também de chocolate branco

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

é cremoso, untuoso e intenso, com acidez muito fresca e salivante; os sabores acompanham o olfato e se destacam pela elevada persistência

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



CULINÁRIA

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