

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Punto Final Reserva Chardonnay 2024
Vinícola	Bodega Renacer
Safra	2024
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Tupungato (Valle de Uco)
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13%
Maturação	35% do vinho estagiou em carvalho francês durante 6 meses
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodega Renacer é um fenômeno aqui na ViunumDay!
Provavelmente você já conhece o alto padrão de seus vinhos de Malbec e Cabernet Franc da linha Punto Final, que sempre esgotam rapidamente nas nossas ofertas. Mas talvez ainda não tenha experimentado uma das aventuras mais recentes da vinícola: um Chardonnay da linha Reserva.
Este exemplar da safra 2024 está incrível! Como era de se esperar, temos um vinho poderoso, que faz jus à sua origem: Tupungato, um dos pontos mais valorizados do Valle de Uco e referência absoluta em qualidade dentro de Mendoza.
As uvas são colhidas manualmente em vinhedos inseridos em solos calcários, a 1000 metros acima do nível do mar. A fermentação é realizada com leveduras selecionadas e 35% do volume realiza uma maturação em carvalho francês durante 6 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo-palha

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO
aromas intensos de frutas tropicais (pêssego, abacaxi) e flores brancas, entrelaçadas por leves nuances amadeiradas de baunilha e chocolate branco, além de um toque mineral

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO
um vinho de estilo encorpado e untuoso, que mostra muita presença de boca; traz o carvalho com mais evidência, assim como os toques lácteos (manteiga em especial), finalizando com longa persistência



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
fettuccine alfredo, queijo Edam e Gouda, salada de folhas verdes com queijo curado, frutas secas e nuts, frango assado, salmão grelhado