

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Quinta Don Bonifácio Habitat Alta Gama Bianco Lote 1
Vinícola	Quinta Don Bonifácio
Safra	2017 e 2019
País	Brasil
Região	Caxias do Sul (Serra Gaúcha)
Tipo	branco
Castas	100% Chardonnay
Teor Alcoólico	13%
Maturação	50% composto por Chardonnay da safra de 2017 com 24 meses de amadurecimento em barricas de carvalho francesas de primeiro uso e 50% Chardonnay da safra de 2019 maturado em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	10°C a 12°C
Guarda	até 2025
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Habitat Alta Gama Bianco** tem em seu **Lote 1** duas safras distintas de **Chardonnay**, vinificadas em separado e misturadas em um delicioso *blend*, realizado apenas em anos especiais e em **edição limitada**.

Dos vinhedos localizados na **Serra Gaúcha** chegaram os grãos que foram desengaçados e prensados a frio, e tiveram sua fermentação alcoólica acontecendo com temperatura controlada e leveduras selecionadas em tanques de aço inoxidável.

50% do resultado final é composto por Chardonnay da safra **2017**, que estagiaram, então, em **barricas de carvalho francês de primeiro uso por longos 24 meses**. A porção restante é da safra **2019**, maturada exclusivamente em inox.

Em taça o *bouquet* se abre em frutas tropicais maduras, como abacaxi e banana, com uma nota especiada de cardamomo, e as características inerentes à madeira se mostrando em nuances de baunilha e amêndoas torradas, com uma nota tostada e amanteigada.

No palato as **frutas tropicais maduras** se confirmam com um toque cítrico de **limão-siciliano** e de fruta de caroço, que remete a **ameixa-amarela**. É **untuoso, amanteigado**, e de ótima persistência, com as notas tostadas e abaunilhadas se sobressaindo.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo com reflexos esverdeados



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas tropicais maduras, como abacaxi e banana; nota especiada de cardamomo; baunilha, nota tostada e amanteigada, com um toque de amêndoa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

frutas tropicais maduras se confirmam com um toque cítrico de limão-siciliano e de fruta de caroço, que remete a ameixa-amarela; untuoso, amanteigado; ótima persistência, com as notas tostadas e abaunilhadas se sobressaindo

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

bolinho de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com purê de batata



CULINÁRIA

