

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Routhier & Darricarrère Code Name Chardonnay 2023
Vinícola	Routhier & Darricarrère
Safra	2023
País	Brasil
Região	Campanha Gaúcha
SubRegião	Rosário do Sul
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	12,7%
Maturação	8 meses em barricas de carvalho Perle Blanche
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2033
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Routhier & Darricarrère combina a tradição de uma família francesa com as condições únicas do terroir da Campanha Gaúcha. O projeto teve início em 2002, em Rosário do Sul (RS), quando os irmãos Pierre e Jean Daniel Darricarrère — franceses criados no Uruguai — uniram-se ao canadense Michel Routhier. Inicialmente voltados ao cultivo de cítricos, logo identificaram o potencial vitivinícola da região e plantaram os primeiros vinhedos de Cabernet Sauvignon e Chardonnay. A Campanha Gaúcha se destaca como uma das regiões vitícolas mais promissoras do Brasil. Com elevada insolação, ampla variação térmica entre o dia e a noite, baixa pluviosidade e solos profundos, pobres em matéria orgânica e bem drenados, favorece o estresse hídrico das videiras — fator que contribui diretamente para a concentração e qualidade das uvas. Desde o início, a vinícola opera com produção limitada, baseada exclusivamente em vinhedos próprios. A atenção aos detalhes em cada etapa e o compromisso com a excelência são pilares da filosofia da Routhier & Darricarrère, que busca integrar o caráter do terroir local com técnicas modernas de vinificação. O resultado são vinhos gastronômicos, expressivos e elegantes, pensados para acompanhar a boa mesa. O Codename é o Chardonnay de alta gama da vinícola, elaborado apenas em safras excepcionais. As uvas são colhidas manualmente e o vinho passa por um estágio de 8 meses em barricas novas de carvalho francês tipo Perle Blanche, com tosta média.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha límpido e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas brancas e de caroço, como pera, abacaxi, damasco e pêssego, acompanhados por nuances de especiarias, manteiga, chocolate branco e amêndoas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca, é vibrante, saboroso e refinado, refletindo com harmonia suas camadas de frutas, especiarias e delicadas notas amanteigadas. O fim de boca é longo, de boa intensidade, mostrando grande vocação gastronômica

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



CULINÁRIA