

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Saint Clair Marlborough Sun Chardonnay 2020
Vinícola	Saint Clair
Safra	2020
País	Nova Zelândia
Região	Marlborough
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13%
Maturação	10 meses em carvalho francês
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	2024
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Marlborough desponta como a principal região vitivinícola da Nova Zelândia. Apesar de ser o berço da casta Sauvignon Blanc no país, a Chardonnay aqui também desempenha um papel importante, cujo cultivo mostra-se cada vez mais promissor. O local é relativamente novo no cenário mundial, onde os primeiros vinhedos, implantados na década de 1970, geraram resultados surpreendentemente positivos.

Localizada na Ilha Sul, delimitada pelo Estreito de Cook ao norte e o pelo Oceano Pacífico a leste, a influência marítima nesta porção de terras é arrebatadora. O número de horas de sol, assim como a amplitude térmica, são elevadas, garantindo a lenta maturação das uvas, uma acidez salivante e uma concentração de aromas e sabores incríveis.

Braço de umas das mais importantes vinícolas *kiwis*, a **Saint Clair**, a **Marlborough Sun** (referência na região) elabora vinhaços que procuram mostrar a máxima expressão deste *terroir* singular. Assim, este 100% Chardonnay foi fermentado em tanques de aço inoxidável, em baixa temperatura, e teve um estágio de 10 meses em barricas de carvalho francês, para agregar complexidade ao vinho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo claro com reflexos esverdeados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas cítricas e tropicais, frescas e maduras, como a lima, o abacaxi, a goiaba e o pêssego, escoltadas por notas de flor de laranjeira, chá de camomila e delicados toques amanteigados e amadeirados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ótimo corpo e estrutura, aliando excelente cremosidade a uma acidez crocante e muito salivante. O perfil de sabor acompanha os descritores aromáticos

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

salada de mamão verde e castanha de caju, sashimi de atum fresco, camarões ao leite de coco e capim-limão, peito de frango grelhado em crosta de gergelim, filé mignon suíno assado no forno com azeite de oliva e tomilho



CULINÁRIA