

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Solandes Chardonnay 2019
Vinícola	Solandes
Safra	2019
País	Argentina
Região	San Rafael (Mendoza)
Tipo	branco
Castas	100% Chardonnay
Teor Alcoólico	13.4%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8° a 10°C
Guarda	até 2024
Decanter	não
Premiações	

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Ao extremo sul da província de Mendoza encontra-se a charmosa cidade de San Rafael. Afastando-se um pouco da área urbana, encontramos a espetacular Solandes.

A Solandes Organic Wine é uma vinícola boutique, 100% orgânica, focada na elaboração de vinhos premium, vinificados de forma minimalista: pequenos lotes com mínima intervenção humana.

Seus vinhedos são rodeados por um paraíso ecológico: pelo rio Atuel, que nasce das puras águas do degelo dos Andes, e pela biosfera Ñancuñán, uma rica área de preservação ambiental que foi incorporada às Reservas de Biosfera da UNESCO em 1986.

É neste fantástico ambiente que a competente enóloga Marcela Villalón, com a consultoria da famigerada EnoRolland, realiza a “mágica” de transformar as perfeitas e orgânicas uvas provenientes das Fincas, El Inicio e La Sophie, em magníficos vinhos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas tropicais maduras (abacaxi, maçã e pêssego), chocolate branco, damasco desidratado e delicadas notas florais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

boa estrutura e intensidade, apresenta uma interessante cremosidade aliada a uma acidez viva e crocante

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