

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## VEDANTE



## TAÇA



## 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

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário



### Análise olfativa

#### 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

 oleginosas  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