

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Torcello Chardonnay 2024
Vinícola	Vinícola Torcello
Safra	2024
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Vale dos Vinhedos
Tipo	branco
Castas	100% Chardonnay
Teor Alcoólico	13%
Maturação	6 meses em barricas novas de carvalho americano
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	até 2034
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Montrachet

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Torcello**, embora seja uma das menores vinícolas do Vale dos Vinhedos, sempre soube se destacar pela qualidade de seus rótulos, mesmo diante de gigantes da vitivinicultura nacional. Fundada em 2000 por **Rogério Carlos Valduga** e sua família, surgiu com um propósito claro: mostrar ao mundo a paixão e o fascínio que a família Valduga tem pela bebida de Baco. Rogério acredita profundamente que um vinho é mais do que uma bebida; ele é uma expressão da terra que o gera e da mão de quem o produz. Em suas palavras, *"um vinho reflete a natureza da terra que o viu nascer e é a expressão de quem o produz."* Esse conceito está presente em cada detalhe do **Torcello Chardonnay 2024**. Proveniente de uma das regiões mais renomadas do Brasil, o **Vale dos Vinhedos**, é um branco que reflete a dedicação meticulosa da vinícola. O rendimento de cada videira foi cuidadosamente controlado, com apenas **1 kg** de uva por planta, garantindo frutos de alta qualidade. Após a vinificação tradicional, com leveduras selecionadas, o vinho maturou sobre as lias por três meses, além de outros **180 dias** em barricas novas de carvalho americano. O resultado não só impressiona pela **qualidade técnica** mas também pela **personalidade**

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo dourado brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de pera, carambola, pêssego e abacaxi são escotadas por elegantes nuances de baunilha, avelãs e manteiga, revelando uma perfeita integração entre fruta e madeira

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca é envolvente, com bom corpo e estrutura, aliando ótima cremosidade e uma acidez crocante, que estimula a salivação

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

fettuccine alfredo, queijo Edam e Gouda, salada de folhas verdes com queijo curado, frutas secas e nuts, frango assado, salmão grelhado



CULINÁRIA