

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ulian Ventésimo Chardonnay
Vinícola	Vinhos Ulian
Safra	2020 2021 2022
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Flores da Cunha
Tipo	branco
Castas	100% Chardonnay
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	3 meses em carvalho francês e americano de tosta média.
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Família Ulian é uma vinícola localizada na Serra Gaúcha, mais especificamente na Linha 80, em Flores da Cunha. Com o Ventésimo Chardonnay, visa celebrar os 20 anos da sua existência com um varietal que reúne expressões distintas, obtidas em três safras.
Resultado do assemblage entre as colheitas de 2020, 2021 e 2022, o vinho foi elaborado com uvas que, na primeira colheita, propuseram um caráter de maior acidez, além de um perfil aromático mais fresco, enquanto nas safras subsequentes, uvas com maior teor de açúcares geraram aportes maiores em estrutura.
Após a mistura das diferentes colheitas, o vinho estagiou por três meses em barricas de carvalho francês e americano, de tosta média.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de limão-siciliano, abacaxi, pêssego branco e carambola, bem integradas a deliciosos nuances de manteiga e baunilha

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

de médio corpo, é um vinho refrescante, que alia uma acidez succulenta com deliciosas notas de frutas cítricas e especiarias, levando a um fim de boca muito saboroso

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