

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Vinícola Refugio LÉGUAS Chardonnay 2023
Vinícola	Vinícola Refúgio
Safra	2023
País	Brasil
Região	São Paulo
SubRegião	Cuesta de Botucatu (Bofete)
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	14%
Maturação	sem passagem por barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE	TAÇA
Natural	Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY
O Léguas Chardonnay evidencia o potencial da Cuesta de Botucatu, no interior de São Paulo, para a produção de grandes brancos. Criado pela Vinícola Refúgio, em Bofete, a quase 1.000 metros de altitude, este rótulo nasce do sonho de uma família dedicada a explorar a identidade desse terroir.

O grande diferencial de sua elaboração está na técnica da dupla poda, que inverte o ciclo da videira e transfere a colheita para o inverno, período mais seco e marcado por uma acentuada amplitude térmica.

O nome do vinho homenageia o clássico Vinte Mil Léguas Submarinas, de Jules Verne. Publicado em 1870, o romance acompanha a extraordinária viagem do Capitão Nemo a bordo do Nautilus por oceanos até então desconhecidos. É esse mesmo espírito de exploração que guia a Vinícola Refúgio ao desbravar a Cuesta de Botucatu, apostando em um caminho inovador para a vitivinicultura brasileira.

Assim como a obra literária convida a explorar um universo novo, este branco apresenta uma perspectiva inédita sobre a casta no país.

A vinificação começa com a colheita manual e a criteriosa seleção dos cachos, seguida de uma delicada prensagem das uvas. O mosto é então resfriado a 7 °C para decantação e fermenta lentamente a 15 °C com leveduras selecionadas. Todo o processo é conduzido com o rigor que caracteriza a vinícola, do vinhedo à garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL	
Análise visual	DESCRIÇÃO amarelo palha
	INTENSIDADE baixa alta EVOLUÇÃO primário terciário
Análise olfativa	DESCRIÇÃO mostra excelente intensidade aromática, com um perfil exuberante e franco, marcado por frutas tropicais maduras, que remetem a abacaxi, banana e carambola, além de notas de pera e delicadas nuances cítricas que trazem frescor ao conjunto
	INTENSIDADE baixa alta DOÇURA seco doce ACIDEZ baixa alta TANINO baixa alta
Análise gustativa	CORPO leve encorpado PERSISTÊNCIA curta longa
	DESCRIÇÃO revela excelente frescor e equilíbrio; a acidez vibrante sustenta um corpo médio e imprime tensão ao conjunto, enquanto os sabores confirmam as notas de frutas tropicais percebidas no nariz; o final é seco, limpo e de longa persistência
	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