VINUM·DAY
est. 2014

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

Natural

TAÇA

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

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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

CULINÁRIA

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