

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vistamar Brisa Chardonnay 2022
Vinícola	Viña Morandé
Safra	2022
País	Chile
Região	Valle Central
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Liderada pela enóloga Daniela Salinas, a bodega Vistamar nasceu em 1997, explorando diversos setores do Chile, como Casablanca, Cachapoal, Maule e Maipo.

Mesclando diferentes parcelas do Valle Central, o Chardonnay Brisa 2022 tomou forma em um ano caracterizado pelo clima típico mediterrâneo, com elevada amplitude térmica entre os dias e as noites.

A junção de uvas de porções costeiras, com zonas mais próximas dos Andes, foi uma aposta para criar um branco com muitos aromas frutados, e também frescor.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas de polpa branca, frescas e maduras, como pera, maçã e pêssego, escoltadas por notas de lima, abacaxi e melão

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

é um vinho fresco e macio, que apresenta ótima harmonia, acidez viva e salivante, e cujo conjunto é marcado pela excelente boa carga de fruta; os descritores aromáticos se repetem deliciosamente em boca;

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