

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Zuccardi Fuzion Chardonnay 2019
Vinícola	Zuccardi
Safra	2019
País	Argentina
Região	Valle de Uco - Mendoza
Tipo	branco
Castas	100% Chardonnay
Teor Alcoólico	13.4%
Maturação	em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	8°C a 10°C
Guarda	até 2024
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Zuccardi** parece um oásis no **Valle de Uco**, em **Mendoza**, com sua arquitetura moderna e visualmente imersa na paisagem andina. Obra do visionário **Sebastián Zuccardi** e executada à perfeição, a impressão que se tem é a de que os vinhedos a **1100 metros do nível do mar**, na planície do rio Tunuyán, se fundem ao horizonte e não tem fim.

As videiras estão em solo heterogêneo e muito distinto pela presença de maciças rochas calcárias, o que dá aos vinhos uma **nota mineral bastante peculiar**. O trabalho na bodega, por sua vez, é moderno e inovador, sendo considerado um **lar de inovações tecnológicas** referência no país.

Seu **Fuzion Chardonnay 2019**, mesmo sendo um branco de entrada, é um **verdadeiro achado**, entregando a personalidade típica da vinícola *mendocina* a preço mais do que atraente.

É um Chardonnay que exala frutas amarelas e cítricas nos aromas, e uma nota que lembra favo de mel. Sem passagem por barrica, mostra **frescor e leveza** no palato, com as frutas amarela e de polpa branca, em que se destacam abacaxi, pera e maçã-verde, em perfeito equilíbrio com a acidez salivante e gastronômica.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo com reflexos esverdeados



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas amarelas e cítricas, e uma nota que lembra favo de mel

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra frescor e leveza no palato, com as frutas amarela e de polpa branca, em que se destacam abacaxi, pera e maçã-verde, em perfeito equilíbrio com a acidez salivante e gastronômica

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

peixes grelhados ou assados na brasa, frutos do mar no bafo, queijos de pasta mole, como brie e camembert, aves assadas no forno, risoto de palmito, massas com molhos leves