



FICHA TÉCNICA - VINHOS DON ABEL

CHARDONNAY – PROCEDÊNCIA – BORDEAUX - FRANÇA

- **Sistema de condução:** Espaldeira simples
- **Produção:** 7 ton/ha
- **Colheita:** Manual em fevereiro – em caixa de 20 kg
- **Fermentação/Maceração:** Ocorre em tanques de aço inox com capacidade de 10.000 km de uva. Temperatura de fermentação 15 graus. A fermentação das uvas brancas ocorre sem as cascas.
- **Tempo de fermentação:** 15 a 18 dias
- **Variedade:** 100% chardonnay
- **Safra:** 2006
- **Álcool:** 12,5 %
- **Visual:** aspecto brilhante, cor amarela palha
- **Aroma:** Floral intenso, característico do chardonnay
- **Paladar:** frescor intenso levemente ácido muito agradável.
- **Temperatura de consumo:** 8 a 10 graus.
- **Produção limitada:** 4.500 garrafas
- **Sem chaptalização:** sem adição de açúcar
- **Madeira:** sem madeira, produto honesto
- **Acompanhamento:** Frutos do mar, carnes brancas.



www.valedovinho.com – valedovinho@gmail.com

valedovinho@gmail.com – valedovinho@valedovinho.com