



Produto: Vallebello Vinho Fino Branco Seco Alvarinho/Chardonnay Barricas.

Terroir: Vale dos Vinhedos

Safra: 2022

Variedades: 50% Alvarinho, 50% Chardonnay

Elaboração: Logo depois da extração do mosto em prensa hidráulica, é efetuado o debourbage a frio para clarificar o mesmo, e separá-lo de suas borras grossas. A fermentação alcóolica é iniciada com a inoculação de fermentos selecionados, os quais garantem um processo fermentativo completo e uma potencialização das características do produto. Em tanques de aço inoxidável a uma temperatura controlada de 15°C o vinho segue até que seja concluída a fermentação alcoólica, após é trasfegado e permaneceu por 10 (dez) meses amadurecendo em barricas de carvalho Americano. Finalmente, o vinho passa pela estabilização, engarrafamento e permaneceu mais 16 meses em caves.

Análise Organoléptica: Este vinho apresenta uma coloração amarelo-dourado, aromas intensos e elegantes de pêssego, nectarina, cítrico, baunilha, coco, e com um leve toque floral. Em boca apresenta amanteigado, boa acidez, mineral marcante e ótima persistência.

Sugestões de Harmonização: Ideal para acompanhar com carnes brancas, peixes, pratos à base de frutos do mar, queijos de massa mole (Brie e Camembert), pizzas cárneas, risotos e massas com molhos vermelhos ou brancos.

Dados Analíticos: Álcool: 13,5% vol. / Açúcares: 1,4g/l / Acidez total: 75,5 meq/l / pH: 3,15 / Volume: 750ml

Temperatura de Serviço: 6° a 10°C.

VINÍCOLA VALLEBELLO EIRELI

Linha Zamith, S/Nº CEP 95.718-000 Monte Belo do Sul – RS – Brasil.

Fone/Whatsapp: +55 54 999801021/99656-4244 - E-mail: vallebello.rs@gmail.com