



AMITIÉ

AMITIÉ CHARDONNAY OAK BARREL

Amitié Chardonnay Oak Barrel é uma edição limitada elaborada com uvas da Campanha Gaúcha.

Origem: Santana do Livramento - Campanha Gaúcha

Safra: 2020

Elaboração: Uvas colhidas e selecionadas manualmente, desengace e breve maceração pelicular com prensagem direta suave. Fermentação alcoólica realizada em aço inoxidável com controle de temperatura a 14°C e adição de levedura selecionada. Logo após o fim da fermentação alcoólica, fermentação malolática e processos de clarificação e estabilização à frio. Maturação de 12 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso.

Altitude: 180m

Latitude: Paralelo 30°

Teor alcoólico: 14%

Variedades: 100% Chardonnay

Notas de degustação: No visual, límpido e brilhante, coloração amarelo palha com reflexos dourados. Um vinho marcante com notas de frutas cítricas e amanteigadas provenientes da passagem em barrica de carvalho. Vinho complexo e untuoso, com acidez equilibrada e excelente retrogosto.

Temperatura de serviço: 8 a 10°C

Harmonização: Frutos do mar, bacalhau, massas e risotos.

Lote: 6500 garrafas



Código	NCM	EAN	DUN	Lastro	Pallet
1020	-	7898329410746	67898329410748	-	-

Rua Marques de Souza, 188 • Bairro São Francisco
Bento Gonçalves • RS • Brasil • CEP 95703-068

www.espumantesamitie.com.br

+55 (54) 3452.5241

+55 (54) 9 8429.9620

comercial@espumantesamitie.com.br

@espumantesamitie

