

## DUNAMIS CHARDONNAY

**Varietades:** 100% Chardonnay

**Safra:** 2015

**Vinhedos:** Campanha Gaúcha

**Solo:** Santa Tecla, areno argiloso, avermelhado, bem drenado de profundidade média de 2 metros

**Processo:** Uvas colhidas e transportadas para a vinícola na madrugada do dia 10 de fevereiro, aproveitando as temperaturas amenas da manhã da Campanha.

Recebimento em caixas de 20 kg, desengace e seleção manual de bagas. Maceração pelicular a temperatura de 10 graus por 24 horas para maior extração de aromas e corpo.

Fermentação com temperatura controlada de 15 graus célsius em tanques de aço inoxidável (80%) e em barricas de carvalho francês (20%). A parcela que fermentou em barricas, permaneceu por um período de 6 meses.

Fermentação malolática ocorreu apenas nas barricas. Engarrafamento no final do mês de setembro.

### Principais características do produto

Graduação alcoólica: 13,5 %

Acidez total: 72 meq/L

pH: 3,51

### Notas de degustação

Coloração dourada com nuances verdosos.

Aromas primários cítricos como casca de laranja, pomelo, lima, limão. Aroma floral de rosas brancas e flores de campo. Aromas de alecrim e sálvia. Aromas de carvalho como baunilha, doce de leite e coco tostados.

Em boca um ataque suave, untuoso com grande harmonia entre acidez e álcool. Longo e complexo de boca, com muita estrutura, porém, fácil de tomar. Recomendamos o consumo a uma temperatura de 8 graus célsius devido a sua estrutura.

**Temperatura de serviço:** 5 a 8°C

