

DUNAMIS ELEMENTOS - SER



Varietales: 50 % Chardonnay e 50 % Sauvignon Blanc.

Safra: 2017.

Vinhedos: Campanha Gaúcha.

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

Processo: Colheita manual em caixas plásticas com capacidade para 16 kg. Prensagem da uva sem desengace. Fermentação alcoólica com temperatura controlada a 15 °C em tanques de aço inox. Chardonnay: 50% fermentação malolática parcial em tanques de aço inox. Passagem rápida por barricas de carvalho americano de tostado médio de primeiro uso.

Principais características do produto

Graduação alcoólica: 12 % vol.

Acidez total: 80 meq/l.

Notas de degustação

Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados. Aromas de frutas de polpa branca e baunilha. Em boca apresenta acidez marcante do Sauvignon Blanc e final de boca suave que remete a delicadeza do Chardonnay.

Temperatura de serviço: 5 a 8°C.