Tã Sómente Chardonnay Reserva

Apresenta cor amarelo dourado, aroma complexo, frutado, frutos secos e baunilha. Na boca é cheio, fresco com final persistente.

COR	ANO	SOLO	VITICULTURA
Branco	2022	Franco Argiloso	Artur Estevão

VINIFICAÇÃO

Desengace total, prensagem, fermentação a 13 °C. Nas fases finais da fermentação é passado para Carvalho francês onde fica durante aproximadamente 6 meses. Batonnage duas vezes por semana no inicio reduzindo-se com o decorrer do estágio.

Chardonnay – 100%	Filipe Sevinate Pinto Susana Correia
Deve ser servido à temperatura de 11°C a 12°C a acompanhar pratos de peixe e marisco.	

Teor de Álcool - 11.9%
Acidez Total - 5.6g/L em ácido tartárico
Açúcares Totais - 0.6g/L
PH - 3.63

GARRAFA 750ML = 1,47KG - EAN: 5608286071292; CAIXA 32CMx25CMx10CM = 3x750ML = 4,41KG; PALETE 80CMx120CMx130CM = 120 CAIXAS = 530KG