



BOGLE PHANTOM CHARDONNAY



País, Região e Sub-região

EUA/ Califórnia / Clarksburg



Vinhedo

Localizado próximo do vale do rio Sacramento, entre as colinas costeiras. Cada plantação de uva é separadamente preparada para preservar seu caráter único. Essa prática juntamente com um rigoroso sistema de classificação, permite obter a mais alta qualidade ano após ano.



Uva

100% Chardonnay



Safra

2016



Teor Alcoólico

14,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Parcial fermentação malolática. Estágio de 24 meses em barris novos de carvalho francês.



Notas de Degustação

No nariz apresenta aromas de maçã verde e pera que se transformam aos poucos em nuances de especiarias e cheiro de torta fresca de maçã assada. Devido à influência do envelhecimento em barris de carvalho encontram-se toques doces de baunilha e caramelo. Na boca apresenta uma cremosidade logo de início.



Harmonização

Carne vermelha, cordeiro e pratos picantes.



Sobre a Vinícola

Em 1968, Warren e seu filho Chris Bogle plantaram os primeiros 20 acres de uvas na privilegiada região de Clarksburg, na Califórnia. Dez anos depois, Warren decidiu transformar as já aclamadas uvas em vinhos. O resultado não poderia ser diferente: prêmios e reconhecimento nacional. Atualmente, a vinícola é administrada pela sexta geração de produtores da família que se orgulha por manter a forma artesanal e apaixonada em todas as etapas de produção.

91^{pts}

