



# MANDOLIN CHARDONNAY



## País, Região e Sub-região

EUA / Califórnia / Monterey County-Santa Lucia



## Vinhedo

De altitude, a 1.300m acima do nível do mar. Clima seco, com nevoeiros e ventos que criam dias frios nesta baía.



## Uva

100% Chardonnay



## Safra

2017



## Teor Alcoólico

13,9%



## Colheita

Manual



## Vinificação

Fermentação em tanques de aço inox.  
Fermentação malolática parcial em barris de carvalho francês por 5 meses para preservar sua acidez.



## Notas de Degustação

Coloração intensa e estrutura. Aromas de nectarina, lima, brioche e cedro. Sabores de frutas tropicais exuberantes, notas de raspas de limão ao final, sensação cremosa na boca, equilibrado por acidez e carvalho integrado.



## Harmonização

Ideal com carnes leves e massas ao molho de queijo.



## Sobre a Vinícola

Os dois amigos Philip Zorn e Brent Shortridge têm grande experiência no negócio. Philip tinha vocação de winemaker já na infância, quando tentou fermentar umas ameixas na lancheira da escola. Foi criado e estudou na Alemanha. Brent foi pesquisador bioquímico, mas ao fazer um estágio na Buena Vista Winery, em Sonoma, e trabalhar com a lenda Andre Tchelistcheff acabou tornando-se VP de marketing. Ambos, se complementam, portanto, um faz e o outro vende! Os vinhedos estão localizados em Lodi, Napa Valley e Monterey County, onde as influências da costa marítima dão mais intensidade, riqueza e consistência às frutas.