



# WATERSTONE CHARDONNAY



## País, Região e Sub-região

EUA / Califórnia / Carneros-Napa Valley



## Vinhedo

De altitude, a 1.300m acima do nível do mar. Clima seco, com nevoeiros e ventos que criam dias frios nesta baía. A safra está sendo descrita como opulenta, concentrada, densa e possuindo camadas e profundidade. Solos densos, rasos, de fertilidade baixa a moderada e alto teor de argila.



## Uva

100% Chardonnay



## Safra

2017



## Teor Alcoólico

14,5%



## Colheita

Manual



## Vinificação

Após a prensagem de cluster inteiro, 55% da uva foi fermentada em barris de carvalho francês, 20% novos, e envelhecida por 10 meses. Durante este período, os barris eram frequentemente agitados para aumentar o contato com a levedura e adicionar riqueza e complexidade. 20% da mistura passou por uma fermentação malolática secundária, aumentando ainda mais a sensação cremosa na boca. O restante foi fermentado em tanques em temperaturas frias para capturar o frescor da fruta.



## Notas de Degustação

Aromas de raspas de limão, pera branca, pastelaria doce e avelã levam a um paladar cremoso com sabores frescos de limão e um toque de mineralidade.



## 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.