



DANDELION CHARDONNAY – ORGÂNICO



País / Região/ Sub-região

Argentina / Mendoza/ Maipú



Vinhedo

Vinhas plantadas em 74 hectares próprios nas regiões de Maipú, Junín e San Martín. Sistema de condução para parreiras baixas e ramadas.. Proteção parcial contra intempéries por malha anti-granizo. Irrigação por camada subterrânea.



Uva

100% Chardonnay



Safra

2022



Teor alcoólico

12,7%



Colheita

Manual



Vinificação

Moagem e desengace, maceração em película durante 4 horas. Fermentação entre 15 e 17° C com leveduras orgânicas selecionadas. Conservação sobre borras finas até o engarrafamento.



Notas de Degustação

Cor amarela com leves reflexos esverdeados. Aromas tropicais com leves notas cítricas e florais. Na boca apresenta corpo médio e acidez bem equilibrada.



Harmonização

Combina com frutos do mar ao molho branco, preparados na manteiga ou grelhados, pratos com lagosta, salmão, bacalhau, carnes brancas, cogumelos shitake e porcini, além de queijos macios e semi-moles como brie, camembert, muçarela e ricota.



Sobre a Vinícola

Desde 1904, a Bodega Montlaiz produz vinhos com uvas orgânicas que cultivam aos pés da imponente Cordilheira dos Andes, na província de Mendoza, Argentina. Adega familiar com um forte compromisso social. Por meio de sistemas de certificação Fair Trade, ajudam os agricultores e funcionários associados a obter condições de trabalho decentes e justas. Outro de seus pilares fundamentais é o cuidado com o meio ambiente. Medem e mitigam a pegada de CO₂, substituindo a matriz de consumo de energia por sistemas de geração fotovoltaica que permite processar 100% das matérias-primas usando energia solar.

Certificações

