

ADEGA AO GIL

| Chardonnay 2023

Região: Estremoz - Alentejo

Tipo de vinho: Branco

Classificação: Vinho Regional Alentejano

Castas: Chardonnay

Ano de colheita: 2023

Teor alcoólico: 13,50 %

Características do vinho

Processo de vinificação com desengace total, decantação inicial, fermentação alcoólica em cubas de inox a uma temperatura controlada 14/16°C, final da fermentação e estágio em barricas de carvalho francês de primeiro ano. Estágio de 15 meses nas mesmas barricas com batonnage semanal.

Cor: citrina

Aroma: complexo com notas de pera, manteiga e alguma baunilha.

Paladar: revela-se um vinho com uma boa estrutura e uma acidez harmoniosa. Um vinho complexo, com a madeira muito bem integradas. Um final de boca cheio e muito elegante.

Temperatura recomendada de consumo: entre os 14°C e 16°C

Ideal para acompanhar: pratos de peixe, massas, Carnes grelhadas; um bom bacalhau ou simplesmente como aperitivo

Enólogo: Hugo Gil Cortes



CRS Wine & Tourism Company, Lda
Casa Rainha Santa EN18 (ao Gil)
7100-026 Estremoz
Telem: 919752462