

# Sopra Chardonnay Unoaked

## VINHO FINO BRANCO SECO

**SAFRA:** 2013

**VARIEDADE:** 100% Chardonnay

**REGIÃO:** Campos de Cima da Serra/RS

**MUNICÍPIO:** Muitos Capões RS

**PAÍS DE ORIGEM:** Brasil

**VINHEDO:** Entre Rios/Família Varaschin | **ALTITUDE:** 950 metros

**LOTE:** Único

**NÚMERO DE GARRAFAS:** 1.810

### ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

O Sopra Unoaked é um vinho leve, vinificado em tanque de aço inox e apresenta coloração amarelo-esverdeada. Em nariz, presença de frutas cítricas, carambola e pêssego sutil. Em boca, o sabor é delicado e nota-se um frescor característico, limpo, harmônico e com boa persistência.

### PROCESSO DE ELABORAÇÃO

Este Vinho é elaborado a partir de uvas 100% Chardonnay cuidadosamente selecionadas em colheita manual, cultivados em espaldeira com produção máxima de 1,5 kg por planta. A altitude elevada dos vinhedos proporciona características únicas aos vinhos brancos de clima frio. Engarrafado e produzido exclusivamente para Vinhedos Entre Rios/Varaschin Agroflorestal Ltda, por Cia Piagentini de Bebidas e Alimentos.

Responsável Técnico: Ermano Varaschin Júnior CREA 71044.

**Registro no Ministério da Agricultura: RS-05179-00253-2**

### CARACTERÍSTICA ANALÍTICA

pH=3,39

SO<sub>2</sub>L=30

SO<sub>2</sub>T=192

DENSIDADE=0,9890

**ÁLCOOL=13,4%**

ACIDEZ=85

VOLÁTIL=7

AÇÚCAR=1,66

**HARMONIZAÇÃO:** Harmoniza com aperitivos, queijos leves e cremosos, frutos do mar e culinária japonesa e oriental. É ideal para pratos com peixes e legumes frescos, combinações leves e saladas refrescantes.

**SERVIÇO:** Recomendamos servir entre 8° e 10° C.