



**LUIZ PORTO**

VINHOS FINOS



## LUIZ PORTO CHARDONNAY



**ORIGEM:** Cordislândia - MG

**PRODUTO:** Luiz Porto Chardonnay

**SAFRA:** 2017

**TIPO DE UVA:** Chardonnay

**GRAU ALCÓOLICO:** 12,5%

**ALTITUDE:** 980m

**TIPO DE SOLO:** Latossolo vermelho com textura argilosa, fase cerrado, relevo plano e suave ondulado.

**CLIMA:** Tropical de altitude

**SISTEMA DE CONDUÇÃO:** Espaldeira

**PRODUÇÃO:** 2,5kg por planta

**ÉPOCA DA COLHEITA:** Julho de 2017

**COLHEITA:** Manual com seleção de cachos em caixas de 18kg perfuradas.

**PRENSAGEM:** Prensagem direta das uvas inteiras.

**FERMENTAÇÃO:** Tanques de aço inox com controle de temperatura.

**BARRICA:** 6 meses de barricas americanas amadurecendo em contato com as borras finas de leveduras "Sur lies"

**ENGARRAFADO:** Janeiro de 2021

**NÚMERO DE GARRAFAS:** 3.000

**LOTE:** Único

**ESTILO:** Vinho maduro frutado e elegante.

**HARMONIZAÇÃO:** As texturas estabelecem a ligação entre o vinho e os pratos, com destaques para carnes brancas, aves, peixes com molho acentuado, nas sobremesas aquelas com menos açúcar, a base de cremes como flans e pudins ou a base de pêssegos e damasco. Versátil, o LUIZ PORTO CHARDONNAY combina a concentração do vinho e o amadurecimento em carvalho, resultando num vinho de fácil harmonização com pratos leves, a base de peixes e frutos do mar, ou com pratos de sabor mais intenso como carnes assadas, frango com quiabo, canjiquinha com costelinha, arroz com suã, frango ao molho pardo, dourado à mineira. Temperatura ideal de serviço entre 8 e 10°C.

### DESCRIÇÃO

**COR:** Brilhante, denso e amarelo dourado.

**AROMA:** Aroma de frutas frescas e rico de sensações, boa complexidade e notas de amanteigado, especiarias, amêndoas, fumaça e chocolate branco.

**SABOR:** Paladar intenso, equilibrado, untuoso, com acidez marcante e grande concentração e persistência do sabor. Este vinho se diferencia porque consegue associar a potência com a elegância, o que o torna especial e diferenciado.

A vinícola Luiz Porto está localizada em Minas Gerais, no paralelo 25-Sul, a 980m de altitude numa região de transição entre mata atlântica e cerrado.



VINÍCOLA  
LUIZ PORTO LTDA

☎ (35) 9990.1337  
✉ sac@luizportovinhosfinos.com.br  
🌐 www.luizportovinhosfinos.com.br  
📱 @luizportovinhosfinos

📍 Tiradentes - MG  
CEP: 36.325-000