

CHATEAU MONTELENA CHARDONNAY

LOSADA
• • • VINHOS



CM-CD2019

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

PRODUTOR: Chateau Montelena

REGIÃO: Napa Valley

PAÍS: Estados Unidos

TIPO: Branco

SAFRA: 2019

TEOR ALCÓOLICO: 14,1%

LOCAL: Calistoga

SOLO: -

VARIEDADE: Chardonnay

MATURAÇÃO: 10 meses em barricas de carvalho francês

TEMPERATURA DE SERVIÇO: De 8°C a 12°C

GUARDA: -

DECANTER: Não é necessário

PRÊMIOS: -

Para muitos, o Chateau Montelena Chardonnay dispensa apresentações. O vinho que na década de 70 desbancou os tradicionais franceses da Borgonha no embleático "Julgamento de Paris" e foi considerado o melhor Chardonnay na degustação às cegas. Esse evento mudou a história do vinho no mundo, e o vinho em si, continua sendo considerado um ícone.

ANÁLISE VISUAL

DESCRIÇÃO

De cor dourada brilhante e com média intensidade.

ANÁLISE OLFATIVA

INTENSIDADE

BAIXA ● ● ● ● ○ ALTA

EVOLUÇÃO

PRIMÁRIO ● ● ● ○ ○ TERCIÁRIO

DESCRIÇÃO

Incrivelmente aromática, a maturação da safra é mais pronunciada inicialmente; melão, perfume e flor de laranjeira lentamente dão lugar ao pêssego fresco e damasco. Há muito pouca influência de carvalho no nariz, embora apareça sutilmente no fundo como crosta de torta e torrada.

ANÁLISE GUSTATIVA

ÁLCOOL

BAIXO ● ● ● ● ○ ALTO

DOÇURA

SECO ● ○ ○ ○ ○ DOCE

ACIDEZ

BAIXA ● ● ● ● ○ ALTA

TANINO

BAIXA ○ ○ ○ ○ ○ ALTA

CORPO

LEVE ● ● ● ● ○ ENCORPADO

PERSISTÊNCIA

CURTA ● ● ● ● ○ LONGA

DESCRIÇÃO

Uma sensação sedosa ataca primeiro, embora também haja manga e frutas cítricas abundantes com limão. A mineralidade é calcário e distinta, um belo contraste que se mistura com o ácido adicionando complexidade e profundidade.

HARMONIZAÇÃO

CARNES

● PEIXE ● AVE ● SUÍNO ● CRUSTÁCEO

CARNES

○ GADO ○ CAÇA ○ CURADA ○ CORDEIRO

QUEIJOS

○ FRESCOS ● MOLES ● MÉDIOS ● DUROS

DA TERRA

○ HORALIÇAS ● LEGUMES ○ CEREAIS ○ COGUMELOS

AMIDOS

● MASSAS ● RISOTOS ● POLENTA ● TUBÉRCULOS

TEMPEROS

○ PIMENTAS ○ ERVAS ● ESPECIARIAS ○ AROMÁTICOS

DOCES

○ OLEOGINOSAS ○ FRUTAS ○ SOBREMESAS ○ CHOCOLATE

DESCRIÇÃO

Peixes, risoto de parmesão, camarão, ravioli de queijo, lagosta.