



## CASIR dos SANTOS

### RESERVE

#### CHARDONNAY

CASIR DOS SANTOS NASCEU COMO UMA DECLARAÇÃO DE PRINCÍPIOS, UMA FORMA DE VER, ENTENDER E FAZER AS COISAS. ESTA LINHA DE VINHOS QUE CARREGA O NOSSO NOME É UM COMPROMISSO QUALITATIVO, CRIATIVO E DEFINITIVO COM O CONSUMIDOR MAIS EXIGENTE: NÓS MESMOS



**VARIETAL:** 100% Chardonnay

**REGIÃO:** Tupungato, Mendoza

**PAÍS DE ORIGEM** Argentina.

**ALTITUDE:** 1000-1100 M.S.N.M

**COLHEITA:** Manualmente em caixas plásticas de 500 kg, preferencialmente à noite para proteger das temperaturas.

**VINIFICAÇÃO:** Os cachos são prensados inteiros para melhorar o escoamento do mosto na prensa, evitando a prensagem excessiva para não extrair polifenóis ou taninos da Semente. A maceração pré-fermentativa a frio realiza-se durante 8 a 12 horas para decantar a maior parte da parte sólida do mosto. A fermentação alcoólica decorre em tanques de betão durante 3 semanas, com temperatura controlada entre 14 e 18°C.

**MATURAÇÃO** 50% do volume total estagia 8 meses em barricas novas de carvalho francês de 500L.

**ENÓLOGA:** Julia Halupczok

**DESCRIÇÃO:** No nariz destacam-se notas cítricas, florais e doces. Na boca apresenta uma grande estrutura, juntamente com uma sensação gordurosa que acompanha o volume, apresenta uma acidez marcada, onde se destacam as notas de fruta e tostadas de carvalho francês. Final longo e vigoroso.

**13,7%**

ÁLCOOL

**2,35**

AÇÚCAR

**6,22 g/1 3,56**

ACIDEZ TOTAL

PH