



 SITE

PAISAJES DE LOS ANDES CLASSIC CHARDONNAY 2023

Branco leve, seco, fresco, com aromas tropicais de abacaxi e manga. As uvas são colhidas e vinificadas separadamente, o blend de terroirs é feito após a vinificação de cada lote. A fermentação é em inox, com controle de temperatura, filtrado e estabilizado. O Chardonnay tem breve passagem por madeira.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Paisajes de los Andes
País / Região:	Chile, Valle Central – Colchagua e Cachapoal
Blend / Varietal:	100% Chardonnay
Amadurecimento:	25% do vinho passa 3 meses em barricas de carvalho americano
Grad. alcoólica:	13%
Código de barras:	7804655290075





 SITE



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Coloração amarelo palha, aromas limpos de abacaxi verde, manga madura e a breve passagem em madeira traz aromas discretos de baunilha. Em boca é leve, seco com boa acidez e refrescância.

Um branco jovem, onde a expressão varietal da fruta é valorizada.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia



SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Perfeito para aperitivos e para servir como welcome drink. Vai bem com pescados magros e frutos do mar delicados servidos com acompanhamentos neutros. Um linguado grelhado no azeite com batatas cozidas seria perfeito para este vinho.

Sirva bem gelado, temperatura de balde de gelo, 3°C ou menos.