

# EVOLUCIÓN®

## CHARDONNAY



— Notas de Degustação

Este Chardonnay tem bela cor amarelo palha. Seu aroma evoca banana, mel e notas sugestivas de abacaxi e manga. Na boca, tem um grande final.



— Variedades

100% Chardonnay, Variedad de solo franco argiloso.

— Colheita

Manual.

— Envelhecimento

30% da mistura em barricas de carvalho americano e francês por 6 a 8 meses.



— Harmonização

É um excelente acompanhamento para pratos de mariscos e uma grande variedade de queijos, ou também como aperitivo.



— Serviço

Entre 12°C (53,6°F)  
e 14°C (57,2°F).

FORMATO DA EXPORTAÇÃO / 750 cc

ALCOHOL / 13.5% v/v