



AMAYNA Chardonnay

Produtor: Garcés Silva Family Vineyards

Um grande Chardonnay produzido na fria região de San Antônio, talvez a mais entusiasmante descoberta no Chile para brancos de grande finesse. Muito sofisticado e elegante, mostra muita classe e ótima presença de boca. Para Parker "é uma revelação para os Chardonnay chilenos". 93 pontos

Terroir

País: Chile

Região: Valle de San Antonio

Uva: Chardonnay

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 14,5%

Amadurecimento: Fermentação e amadurecimento em barricas de carvalho francês (segundo e terceiro ano)

Por Murilo

Visual: Amarelo palha com reflexos esverdeados.

Gustativo: Médio corpo, com equilíbrio, boa acidez e final de boca complexo e elegante. Seus sabores remetem a notas de frutas cítricas, toques de abacaxi, manteiga, avelãs e notas defumadas.

Olfativo: Frutas cítricas tropicais como abacaxi, notas de flores brancas, além de frutas secas, como amêndoas e avelãs, toques de baunilha, especiarias doces, como noz moscada, defumados e tostados.

Harmonização: Massas com molhos brancos, pratos à base de frutos do mar, aves grelhadas com molhos ricos, preparações à base de vitela, além de queijos curados e de capa branca como o Brie.

Serviço

Temperatura de Serviço: 6/8º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

Fundada em 1999 pelo empresário José Antonio Garcés e seus filhos, a Viña Garcés Silva é, desde o início, um projeto único que traz verdadeiras preciosidades de minúscula produção às mesas do mundo todo. São vinhos elegantes, produzidos na região fria e marítima de San Antonio como vinhos brancos excelentes e refinados, cheios de classe. A família Garcés Silva tem obtido reconhecimento mundial e, com o passar dos anos, demonstra cada vez mais a sua paixão pela produção vinícola de alta qualidade e repleta de inovações, como a arquitetura de sua adega, construída de forma bela, funcional e harmoniosa em relação ao meio ambiente. Inspirada nas montanhas e no mar, a adega respeita a paisagem local e aproveita o terreno em seu favor. Embora possua tecnologia de ponta, seus níveis internos, por exemplo, permitem uma manipulação suave das uvas e mostos e a decantação natural, utilizando somente a força da gravidade. Este processo preserva os aromas e características dos vinhos, já que em nenhum momento são utilizadas bombas, garantindo maior elegância, menor adstringência e baixa deterioração de sumos.