



CASA PERINI

EST. 1929

Arbo Chardonnay - Chile

Vinho Fino Branco Seco

Garrafa de 750 ml / caixa com 6 garrafas

Viticultura: as uvas provêm do vinhedo Los Monos, localizado na região de Maule, especificamente no Vale de Curicó, às margens do rio Claro, 21 quilômetros ao sul da cidade de Curicó. O solo varia de franco-argiloso a franco-arenoso, com uma profundidade média de 60 centímetros. As videiras são conduzidas em sistema de espaldeira vertical, com densidade de 2.666 a 3.333 plantas por hectare e produtividade média de 12.000 kg/ha; o plantio ocorreu entre 1996 e 2008.

Vinificação vinho base: Assim que as uvas chegam à vinícola, são processadas e prensadas para a extração do mosto. O mosto é então clarificado por meio de flotação ou decantação estática para se obter um suco límpido, que é inoculado com leveduras comerciais para iniciar a fermentação. A fermentação ocorre sob condições controladas a 18°C — um processo com duração de aproximadamente 20 dias — preservando-se cuidadosamente o desenvolvimento aromático do vinho. Após a fermentação, o vinho estagia sobre as borras para ganhar complexidade antes da elaboração do corte final. Esse corte é estabilizado com doses precisas de bentonita e, posteriormente, submetido à eletrodialise para evitar a precipitação de proteínas ou de tartarato de potássio.

Aspecto visual: amarelo palha de intensidade média com reflexos esverdeados

Aspecto olfativo: Notas de frutas como carambola, pera, ameixa amarela, maçã verde, nêspera, lima e herbáceas que remetem a camomila, erva cidreira e erva doce.

Aspecto gustativo: ótimo frescor com acidez delicada e com retrogosto frutado em destaque. Final refrescante e equilibrado.

Harmonização: saladas frescas temperadas com azeite de oliva, canapés, entradas delicadas como carpaccios de peixes, aves em geral com destaque para frango com molhos agrídoces ou ao forno com ervas, queijos macios de mofo branco como brie e camembert, oleaginosas e frutos secos.

Variedade: Chardonnay

Região: Valle Central

Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar Residual: 2,90 g/L

PH: 3,33

