

Chardonnay Gran Reserva



- **Características visuais:** coloração amarela palha de intensidade mediana que tende para o dourado claro no olho, mas que ainda preserva alguns reflexos esverdeados nos bordos. Visualmente denso e bem estruturado. Límpido, brilhante. Visualmente muito bonito e de expressiva vivacidade.
- **Características olfativas:** nariz de ataque intenso e muito agradável. Doces aromas de frutas tropicais (abacaxis maduros) aparecem no primeiro plano, permeados por deliciosas notas de baunilha e nuances amanteigadas. Com a aeração as notas frutadas ganham maior valor e evoluem para nuances que lembram lichias, maçãs maduras, melão gaúcho e frutas cristalizadas. Retolfato de intensidade moderada e igualmente frutado. A madeira (de excelente qualidade) marca muito boa presença e agrega certa doçura aos aromas frutais.
- **Características gustativas / táteis:** na boca mostrou-se denso e bem estruturado deixando uma agradável sensação aveludada/untuosa no palato. Boa / média acidez, relativamente fresco apesar de toda estrutura. No entanto os açúcares residuais apareceram bastante dando um caráter quase demi-sec e um paladar ligeiramente adocicado. Retrogosto focado nas frutas tropicais. Final de boca macio e persistente.
- **Nota:** realmente não é exagero dizer que estamos diante de um dos melhores vinhos brancos nacionais.

1/2

Best Buy



Nota: 89

Produtor: Casa Valduga

Região: Rio Grande do Sul

País: Brasil

Tipo: Branco

Sem dúvida entre os melhores brancos do País. Suas uvas são procedentes do Vale dos Vinhedos, com produção baixa para padrões nacionais. Segundo a enóloga, varia entre 5 e 7 toneladas por hectare. Foi fermentado em barricas de carvalho francês (50%) e romeno (50%) de boa qualidade, com tosta média. Excelente concentração no exame visual. Vinho elegante no nariz, pois a madeira está presente, mas não em excessos. A fruta tropical é imensamente presente. Abacaxi delicioso e perfumado predomina. Boca firme com boa riqueza e um final limpo, fresco e gostoso. Mais sutil e delicado que muitos bons Chardonnays de nosso continente. Um excelente vinho do país. Consumo 2009/2010.

- **Análise sensorial**
- **Características da rolha:** cortiça normal de boa qualidade. Longa, com poucos orifícios laterais e nenhuma canaleta. Sem defeitos aromáticos.