



2018

IANTHIS

Chardonnay

Notas de prova: Cor amarela com nuances douradas.

Aromas de pêssigo, cedro, coco, tangerina e ligeiro floral.

Na boca, mais floral, baunilha e casca de laranja.

Com muito corpo e acidez bem equilibrada. Revela final sedoso e muito persistente.

Vinho gastronómico que se pode beber já ou guardar 4 ou 5 anos na cave.

Vinificação:

Vindima manual, desengação total.

Fermentação alcoólica em barricas de madeira de carvalho francês. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês.

Temperatura a servir:

Entre 10 - 12°C.

Produtor:

Quinta do Francês Odelouca River Valley

Viticultor: Patrick Agostini

Enólogo: Patrick Agostini – Pedro Mendes

Informações técnicas

Região	IGP Algarve
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Chardonnay 100 %
Clima	Mediterrâneo continental. Dias quentes e noites frias.
Solo	Argilo-calcário.
Teor Alcoólico	12,5%
Garrafas de	750 ml