

## Intipalka Chardonnay



- Tipo:** Vinho Branco Seco.
- Variedade:** 100% Chardonnay.
- Origem:** Vale de Ica - Peru.
- Colheita:** Manual.
- Vinificação:** Realizada de forma tradicional, em tanques de aço inoxidável a temperaturas controladas.
- Maturação:** O vinho permanece 3 meses em contato com as lias e após o engarrafamento 3 meses em garrafa.
- Cor:** Amarelo claro brilhante com reflexos esverdeados.
- Aroma:** Destaque para frutas tropicais, apresenta notas de pêssego, damasco e abacaxi maduros. Também notas minerais e de flores brancas.
- Paladar:** Muito redondo no paladar, equilibrado, de corpo médio. Acidez natural na medida correta, de longo final.
- Álcool:** 13,5% vol.
- Temperatura de Serviço:** 6 – 8°C

**Terroir** O Vale de Ica é a região vitivinícola mais importante do Peru. É uma das primeiras regiões produtoras da América do Sul, desde que os espanhóis trouxeram as primeiras vinhas há mais de 400 anos. Ica é um oásis, com excelentes condições para produzir vinhos de alta qualidade. Localizado a 500 mts acima do nível do Mar e a 60 km do Oceano Pacífico.