

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Ulian Ventésimo Chardonnay
<b>Vinícola</b>	Vinhos Ulian
<b>Safra</b>	2020   2021   2022
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>SubRegião</b>	Flores da Cunha
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	100% Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	3 meses em carvalho francês e americano de tosta média.
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2027
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Borgonha

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Família Ulian é uma vinícola localizada na Serra Gaúcha, mais especificamente na Linha 80, em Flores da Cunha. Com o *Ventésimo* Chardonnay, visa celebrar os 20 anos da sua existência com um varietal que reúne expressões distintas, obtidas em três safras.

Resultado do *assemblage* entre as colheitas de 2020, 2021 e 2022, o vinho foi elaborado com uvas que, na primeira colheita, propuseram um caráter de maior acidez, além de um perfil aromático mais fresco, enquanto nas safras subsequentes, uvas com maior teor de açúcares geraram aportes maiores em estrutura.

Após a mistura das diferentes colheitas, o vinho estagiou por três meses em barricas de carvalho francês e americano, de tosta média.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo-palha

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

notas de limão-siciliano, abacaxi, pêssego branco e carambola, bem integradas a deliciosos nuances de manteiga e baunilha

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

de médio corpo, é um vinho refrescante, que alia uma acidez succulenta com deliciosas notas de frutas cítricas e especiarias, levando a um fim de boca muito saboroso

#### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

#### QUEIJOS

frescos moles médios duros

#### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

#### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

#### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

#### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

#### DESCRIÇÃO

burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole



## CULINÁRIA