

Beaulieu Vineyard.

SINCE **BV** 1900

Beaulieu Vineyard Coastal Estates Chardonnay 2016

Beaulieu Vineyard
Califórnia / EUA
www.bvcoastal.com

SOBRE O PRODUTOR:

“Poucas vinícolas desempenharam papel tão importante na história do vinho americano quanto a Beaulieu” (Kelly A. White, in Napa Valley Then and Now).

Em 1900, quando a esposa de Georges de Latour, Fernande, viu pela primeira vez a propriedade que se tornaria a sua histórica vinícola em Rutherford, ela a chamou de “beau lieu” ou “lindo lugar”. Pouco depois, de Latour, comprou o rancho de quatro acres (1,6 ha.) e fundou a Beaulieu Vineyard com o objetivo de produzir vinhos em Napa Valley que rivalizariam com os de sua França natal.

De Latour rapidamente ganhou fama ao importar da Europa um porta-enxerto resistente à filoxera para a recém devastada indústria vinícola da Califórnia.

Em 1938, de Latour viajou à França e conheceu o grande André Tchelistcheff, viticultor e enólogo de origem russa que viria a se tornar uma das lendas do vinho americano - ele era chamado de *The Maestro*. Foi Tchelistcheff que instituiu a filosofia da inovação contínua nos vinhedos e na adega, à qual a Beaulieu permanecemos dedicada até hoje.

Quando se juntou a Beaulieu e provou do tonel o vinho Private Reserve 1936, Tchelistcheff insistiu que ele fosse engarrafado separadamente e vendido como o principal vinho da casa. Em 1940, a Beaulieu lançou o icônico Georges de Latour Private Reserve Cabernet Sauvignon, vinho que se tornaria o primeiro cult wine de Napa Valley.

SOBRE O VINHO:

O BV Coastal Chardonnay é feito com uvas da Costa Central californiana e dos distritos de Lodi e Clarksburg. Cada uma dessas regiões possui distintas características que, quando combinadas, criam um vinho com profundidade e complexidade. O vinhedo de Paicines (leste de Monterey), onde os verões são amenos, produz uvas com nuances de melão e frutas tropicais. As uvas de Clarksburg têm notas de maçã verde e acidez vibrante. De Lodi vem a paleta madura e suas nuances de maçã assada e abacaxi.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco seco.

Uva(s): majoritariamente Chardonnay, com pequenas adições de Viognier e Riesling.

Vinificação: 50% em tanques de aço inox com controle de temperatura e 50% em barricas de carvalho francês. Maloláctica parcial.

Amadurecimento: cerca de 8 meses *sur-lie* em barricas de carvalho francês (50% do vinho).

Gradação alcoólica: ~13,5%

Acidez: __ g/l. (pH __)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo-esverdeado e brilhante.

Aroma: límpido e intenso, com notas de frutas brancas e amarelas lembrando pera, maçã, abacaxi, manga e pêssego, nuances que remetem a biscoito doce, flores, especiarias doces e carvalho tostado.

Sabor: na boca é super agradável, com médio corpo, ótima densidade e textura do estágio *sur-lie*, gostosa acidez, notas de frutas amarelas maduras e biscoito, é equilibrado e com ótima persistência.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso com pratos de peixes e frutos do mar crus (sushis, sashimis...) ou grelhados, pizzas e massas a base de queijo e vegetais, saladas e queijos de massa mole.

Servir a 08-10°C.

