



GOLAN HEIGHTS WINERY

## Yarden Chardonnay 2018

Golan Heights Winery  
Colinas do Golan - Galiléia / Israel

[www.golanwines.co.il/default\\_eng.asp](http://www.golanwines.co.il/default_eng.asp)



### SOBRE O PRODUTOR:

A vinícola Golan Heights foi fundada em 1983 nas Colinas do Golan, na Galiléia, região montanhosa localizada no norte de Israel e conhecida localmente como a “terra do vinho”. Seus mais de trinta vinhedos se estendem das proximidades do Mar da Galiléia aos sopés do monte Hermon, formando uma rica paleta de terroirs com distintos solos (basalto-vulcânico, argiloso, com seixo, calcário...) e altitudes (de 400 a 1200 metros acima do nível do mar).

Desde os seus primeiros anos, a vinícola vem conquistando os mais altos prêmios e reconhecimentos nos mais respeitados concursos internacionais, bem como dos mais famosos críticos. Em 2008 foi a primeira vinícola israelense a figurar na lista Top 100 da Winespectator, com o vinho Yarden Cabernet Sauvignon 2004.

**Yarden**, a marca dos vinhos *premium* da Golan Heights, significa **Jordão** em hebraico, uma homenagem ao histórico Rio Jordão mencionado nos escritos sagrados judaicos e cristãos, que em seu percurso (nasce no Monte Hermon, passa pelo Mar da Galiléia e deságua no Mar Morto) atravessa a Terra Santa. Todos os vinhos Yarden são *kosher* e a marca é representada por uma antiga lâmpada a óleo.

### SOBRE O VINHO:

O Yarden Chardonnay é produzido exclusivamente a partir de uvas de vinhedos situados no extremo norte das Colinas do Golan, local cujas altitudes atingem 1.200 metros acima do nível do mar, a porção mais fria da região; portanto, excelente para a Chardonnay.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** branco seco (*kosher*).

**Uva(s):** Chardonnay.

**Vinificação:** em barricas de carvalho francês (50% novas).

**Amadurecimento:** 7 meses em barricas de carvalho francês (40% novas).

**Gradação alcoólica:** 14,0%

**Acidez:** 6,5 g/l. (pH 3,19)

**Açúcar Residual:** ~2,5 g/l.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** amarelo com tons dourados.

**Aroma:** potente e franco, com notas de frutas cítricas, como limão, maçã verde e abacaxi maduro, damasco, manga, pêra, nuances florais, minerais, de biscoito e especiarias doces.

**Sabor:** refrescante, saboroso, encorpado, com textura densa, untuosa e longa persistência final. Um grande e elegante Chardonnay que, apesar de já muito prazeroso, possui bom potencial de guarda.

### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Em razão da sua riqueza de aromas, sabores e textura, é ideal para acompanhar peixes e frutos do mar saborosos, como salmão, camarão, lagosta ou aves de carne clara, como frango e peru com molhos ricos e saborosos. Queijos de massa mole também são excelente opção. Servir a 08-10°C.

### **PREMIAÇÕES:**

- 2017: Ouro no Chardonnay Du Monde

- 2016: WS89

- 2012: WE92 e Top 100 #90 / Ouro no Mundus Vini