

SINGLE VINEYARD

Chardonnay 2015

VALLE DEL ITATA



VIÑEDOS

Suelos graníticos, arenosos y ricos en minerales. Clima mediterráneo con cuatro estaciones marcadas. Pluviometría cercana a los 1.000 mm anuales.

VINIFICACIÓN

Cosecha manual, despalillado, molido y prensado rápidamente para evitar oxidaciones. Decantación estática a baja temperatura, fermentación en tanques de acero inoxidable con temperaturas de 13°C a 16°C, luego se trasiega a barricas de roble francés y americano por 6 a 8 meses, con trabajo de lias para aportar untuosidad y cremosidad.

ANÁLISIS

Alcohol: 14,0% vol.

Azúcar Residual: <4 g/L.

Composición: 100% Chardonnay

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo dorado intenso.

Aroma: Manzana verde, piña, banana, notas cítricas y florales.

Sabor: Suave y elegante, con acidez persistente. Rico frescor y fácil de tomar.

SUGERENCIAS DE CONSUMO

Temperatura de servicio: 12°C.

Maridaje: Pescados y mariscos de todo tipo. Ceviches y sushi. Excelente match con queso azul.

Condiciones recomendadas de almacenamiento para Vino envasado" 10-20°C, 65-75% HR, Lejos de olores fuertes y de la luz directa.