



CHARDONNAY ECOLÓGICO - 2022



TIPO DE VINO:

Vino de la Tierra de Castilla

GRADO ALCOHÓLICO:

12,5 % Vol.

VARIEDADES:

100 % Chardonnay

ELABORACIÓN:

Uvas procedentes de viñedos adultos de 14-15 años con riego de apoyo. Fermentación a baja temperatura en depósito de acero inoxidable y paso a barricas de roble francés durante tres meses, una vez terminada la fermentación alcohólica. Posterior permanencia en tradicionales tinajas de cemento hasta su embotellado.

NOTAS DE CATA:

De color amarillo dorado. Con una intensidad aromática media-alta, notas de frutos secos con un fondo de aromas tostados, miel y ahumados que aportan gran singularidad. En boca, su textura y su sedosidad envuelve completamente el paladar, y sus notas tostadas junto su gran persistencia, hacen de él un vino muy gastronómico, perfecto para disfrutar de una gran comida.

MARIDAJE:

Compañero de foie, carnes blancas, estofados y quesos curados. Servir a 12-14°C.

PACKAGING:

Caja de 6 botellas de 75 cl

