

1HA

Una Historia
CHARDONNAY

2020
Vino blanco

Variedad

100% Chardonnay

Suelo

Viña Urrutia.
Suelo arcillo calcáreo.

Vendimia

Septiembre de 2020

Elaboración

Vendimia manual y prensado suave de la uva. Dos tercios fermenta en depósitos de hormigón con forma ovoide con sus lías, un tercio en barricas de roble francés del bosque de Vosges.

Crianza

Crianza de 6 meses: dos tercios del vino en depósitos de hormigón con forma ovoide con sus lías, un tercio en barricas de roble francés del bosque de Vosges. Mínimo 18 meses en botella.

Número de botellas

748

Temperatura de servicio

16°C-18°C. (60° - 65° F)

Color

Color limón amarillo brillante.

Nariz

Nariz con aromas a cítricos, floral y mineral.

Boca

Fresco, con desarrollo, largo y equilibrado.

Armonización

Mariscos, jamón ibérico, quesos poco curados, pescados blancos y pescados grasos, arroces, carnes blancas, verduras.

