

Chardonnay
2024
Vino blanco

Variedad

100% Chardonnay

Vendimia

Septiembre de 2024

Elaboración

Vendimia seleccionada en los viñedos de la propiedad. El mosto se clarifica por gravedad y posteriormente fermenta en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada para mantener toda su personalidad y características varietales.

Crianza

3 meses sobre lías en depósito.

Temperatura de servicio

8°C-10°C. (46° - 50° F)

Color

Color amarillo limón, brillante.

Nariz

Nariz floral, con notas cítricas.

Boca

En boca se presenta fresco y largo.

Armonización

Mariscos, pescados a la plancha y al horno, carnes blancas, pastas no muy condimentadas, ensaladas y arroces, foies y quesos frescos de oveja.

