



Variedades | Chardonnay

Crianza | El vino base se redondea en barrica nueva de roble.



Crianza sobre lías | Mínimo de 120 meses.



Viñedo | Chardonnay de la finca del Pinarejo conducción en espaldera, una altitud de 780 m y suelo calcáreo-predregoso.



Vendimia | Manual y en cajas de 15 kilos a finales de agosto Chardonnay de las zonas seleccionadas dentro de la misma.



Elaboración | Una vez en bodega, los racimos de uva son nuevamente seleccionados, la uva es prensada directamente, con la finalidad de extraer solamente la potencia y personalidad del terroño (estructura y complejidad). Tras un escurrido por gravedad y sin presión se obtiene un escaso rendimiento. Decantación y limpieza natural, estática a baja temperatura. Fermentación controlada, lenta y constante. A continuación es trasegado a las barricas para realizar su crianza en barrica durante la cual se realizarán los correspondientes battonage.

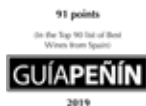


Embotellado | Tras diversas catas de los cuvees, realizamos el ensamblado de los mismos con el fin de obtener un vino base con complejidad, volumen y personalidad. En los meses de enero-febrero se realiza el tiraje. La segunda fermentación y crianza se realiza en nuestras cavas a una temperatura suave y constante.



Cata | De color amarillo brillante dorado con unos rosarios de desprendimiento suave y uniforme. De gran intensidad aromática con equilibrio y personalidad, destacando notas minerales y de fruta madura como la manzana, pan tostado y toques de vainilla demuestran seriedad y complejidad, todo ello acompañado de recuerdos ahumados y de frutos secos. En boca es un cava aterciopelado, intenso, largo y de un carbónico cremosos que junto a su acidez le dan frescor y gran longitud a su paladar.

Maridaje | Todo tipo de carnes blancas, rojas y de caza, guisos especiados, pescados, salazones, ahumados, quesos de todo tipo de curados, mariscos y arroces.

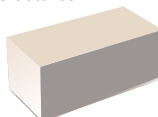


ANALÍTICA

Alc. | 12,50 % vol.
Acidez total | 6,72 g/l tartárico
Acidez volátil | 0,27 g/l
pH | 3.26
Azúcar residual | 1,10 g/l
Temp. de servicio | 8°C

FORMATOS

Botella | 75 cl.
Caja | 6 botellas



DISTRIBUCIÓN

Cajas por Pallet
81 - EUR
99 - AMER



Peso por Caja
10,2 Kg

