

CHARDONNAY



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Varietalidad: Chardonnay (100%)

Vañedo: Más de 15 años

Vendimia: Mecánica

Grado alcohólico: 13% VOL

Zona: Vino de la Tierra de Castilla y León

Método de cultivo: Espaldera

Producción: 5.000 botellas

Formato de botella: 750ml



Procedencia

Las uvas **Chardonnay** con las que se elabora este vino, proceden de Francia, adaptadas al terruño de los viñedos de La Seca (Valladolid).

El suelo donde se encuentran estos viñedos está compuesto por terrenos pobres con superficie de cantos rodados y subsuelo arcilloso, factores que aportan al vino un toque mineral.

El clima es continental con inviernos muy fríos, lluvias durante la primavera y el otoño y veranos con temperaturas diurnas muy altas y descensos de hasta 20 °C durante la noche. Esta marcada continentalidad hace que las uvas retengan su acidez y los compuestos aromáticos que se desarrollan durante el día.

Vinificación

La vendimia es **mecánica** nocturna y con despalladora integrada en las **viñas colocadas en espaldera**, en su momento óptimo de maduración y una meticulosa elaboración. Durante el proceso de fermentación se ha seguido un riguroso control de la temperatura con el objetivo de conservar al máximo las excepcionales características de este vino. Criomaceración, Mosto clarificado por gravedad 1 día. Fermentación con levadura propia a T° < 15°C; en depósito de Acero Inoxidable. **Fermentación lenta** para conservar al máximo los aromas. Criado con sus propias lías previo embotellado.

Notas de cata

De color amarillo pajizo de cierta intensidad, con ligeras tonalidades doradas pero conservando también tonalidades verdosas en capa fina. Limpio y brillante, con notas de fruta madura.

En el paladar es seco, de cuerpo medio y acidez refrescante. Con personalidad. Perfecto para beber a cualquier hora.

Recomendamos servirlo

Frío (6-8°C). Es excelente para disfrutarlo como aperitivo con quesos tipo brie, gruyere o edam. Además, va muy bien acompañando pescados y mariscos como ostras, langostas o sepias. También marida perfectamente con pastas y carnes poco grasas como el pollo, conejo o faisán.