Vins monocépage

Contenda Chardonnay

À travers les générations d'une production soigneuse de vin, nous avons utilisé notre expertise pour raffiner ce cépage international pour exprimer l'intensité fruitée vive des pommes fraîches et des melons d'hiver avec une vraie richesse.

Région

Le plus grand vignoble du monde est situé sur le plateau central de la péninsule ibérique. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

CÉPAGE **100 % Chardonnay**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12%**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 8ºC et 10ºC**

Notes de dégustation

Une agréable robe jaune citron avec des arômes frais acides. Son palais a des saveurs d'agrumes fruitées et de melons d'hiver, avec une vraie richesse et une intensité provenant de ce cépage classique.

Accords

À savourer froid avec un poulet rôti.

Informations techniques

Les contrôles stricts de maturation sont respectés pour obtenir un vin bien équilibré avec les bons niveaux de douceur et d'acidité. Le vin connaît une courte période de macération froide qui dure environ 6 heures. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée entre 14ºC et 16ºC pendant environ 12-15 jours. Elle est suivie par une courte période de maturation dans les lies, qui donne naissance à un vin élégant, frais et fruité.