



## Premium Blend Finca Valeria Chardonnay Sauvignon Blanc

Le Finca Valeria Chardonnay Sauvignon Blanc est élaboré à partir d'une sélection rigoureuse de vignobles du centre et du nord de l'Espagne, où le climat et le terroir s'allient pour créer un vin de grand caractère. Il s'agit d'un assemblage élégant qui allie la sophistication des cépages internationaux Chardonnay et Sauvignon Blanc au caractère distinctif de l'un de nos cépages les plus emblématiques : le Verdejo.

Dans les régions du nord, chaque cépage s'exprime avec élégance et une richesse de nuances : ainsi, cépage par cépage, le vin est élaboré, chaque raisin racontant une partie de l'histoire, et l'équilibre final naissant précisément de cette diversité.

### Région

Ce vin blanc est élaboré à partir d'une sélection rigoureuse de vignobles situés dans le centre et le nord de l'Espagne, où le climat et le sol s'associent pour donner naissance à un vin de grande personnalité.

#### CÉPAGE

**Chardonnay, Sauvignon Blanc et Verdejo.**

#### STYLE

**Vin tranquille**

#### TENEUR EN ALCOOL

**12.5%**

#### CONSEILS DE DÉGUSTATION

**À servir entre 8 °C et 10 °C.**

### Notes de dégustation

Le résultat est un vin blanc élégant et expressif, aux arômes de fruits blancs, d'agrumes et aux délicates notes florales. Harmonieux et enveloppant en bouche, il offre une finale longue et persistante qui invite à savourer chaque gorgée.

### Accords

Idéal pour accompagner le poisson, les fruits de mer, les plats asiatiques légers ou les plats de légumes de saison.

### Informations techniques

Les raisins sont récoltés de nuit afin qu'ils conservent leur arôme intense. Ce vin est élaboré à partir de raisins issus de vignobles situés dans le centre et le nord de l'Espagne, où les conditions climatiques sont idéales pour la culture de la vigne. La vinification est réalisée séparément à l'aide de levures sélectionnées. Le vin fermente à basse température (moins de 15 °C) pendant 14 à 20 jours dans des cuves en acier. Il repose ensuite sur ses lies fines pendant 2 à 3 mois. Le cépage Chardonnay est également élevé en fûts de chêne français et américain neufs pendant trois mois. Les différents lots sont ensuite assemblés afin d'obtenir le meilleur mélange possible.