

Vins monocépage

Peñasol Chardonnay

Les meilleurs raisins des vignobles de la « Valle de las Piedras » mûrissent sous le soleil radieux de la région du centre de l'Espagne. Ce vin est produit à partir de Chardonnay, récemment planté dans cette région d'Espagne. Les sols calcaires et argileux sont parfaits pour ce cépage.

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 **Chardonnay**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **12 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Sa température optimale de dégustation se situe entre 10ºC et 12ºC.**

Notes de dégustation

Jaune pâle avec des teintes dorées, ce vin dégage des arômes de pomme, de pêche, de fenouil et de fruits tropicaux sur un subtil fond minéral. C'est un vin élégant, clair et frais.

Accords

Il accompagne très bien certaines entrées ou des plats légers comme les pâtes, les poissons, les fruits de mer et des fromages doux.

Informations techniques

Après un contrôle minutieux, les raisins sont vendangés à parfaite maturité pour obtenir un vin bien équilibré au niveau de la douceur et de l'acidité. La production commence par une courte période de macération à froid qui dure environ 6 heures. La fermentation du moût a lieu à une température contrôlée de 18ºC dans des cuves en acier. Le processus de vieillissement sur lies continue pendant une courte période, qui dure généralement 2 mois.