

Vino Varietal

Consigna Chardonnay

Las viñas de la variedad Chardonnay están creciendo en importancia a medida que crece el universo varietal internacional en España. Los vinos varietales españoles ya son una gran promesa para el mundo.

Región

En la meseta central de la Península Ibérica se encuentra el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, aquellos elaborados con un sólo tipo de uva. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, melot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

VARIEDAD **Chardonnay**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12 %**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8-10ºC**

Notas de Cata

De color amarillo pálido con reflejos dorados. En nariz muestra un aroma incondundible a manzana, melocotón, hinojo y frutas tropicales. En boca se muestra suave y untuoso, con un paso limpio y fresco.

Maridaje

El compañero perfecto de pastas, mariscos y quesos frescos.

Información Técnica

Las uvas son recolectadas en su momento óptimo de maduración para obtener un vino equilibrado con los niveles exactos de acidez y azúcar. Las uvas son sometidas a un periodo de maceración en frío de unas 6 horas. La fermentación tiene lugar a una temperatura controlada de 14-16ºC en depósitos de acero inoxidable durante 12-15 días. El proceso continúa durante un periodo corto de crianza sobre lías finas, dando lugar a un vino elegante, fresco y afrutado.