



Vino de la Tierra de Castilla Orquesta Chardonnay

Las viñas de la variedad chardonnay en Tierra de Castilla 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

Vino de la Tierra de Castilla (IGP). Como los Vins de Pays de Francia, Vino de la Tierra de Castilla es una indicación geográfica española para los vinos producidos en Castilla La Mancha, que se caracteriza por suelos calizos y arcillosos, donde los viñedos crecen a una altitud media de 700 m y las precipitaciones son escasas.

VARIEDAD
Chardonnay

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 8-10°C

Notas de Cata

Color amarillo pálido con reflejos dorados. En nariz tiene aromas intensos de manzana, melocotón, eneldo y frutos tropicales. En boca es suave y untuoso con toques minerales y frutales. Un final agradable, limpio, fresco y suave.

Maridaje

El compañero perfecto de pastas, mariscos y quesos frescos.

Información Técnica

Las uvas con recolectadas en su momento óptimo de maduración para obtener un vino equilibrado con los niveles exactos de acidez y dulzor. El vino pasa por un periodo de maceración en frío de unas 6 horas. La fermentación tiene lugar a una temperatura controlada de 16°C en depósitos de acero inoxidable durante 10-12 días. El proceso de crianza sobre lías continúa durante un periodo corto, dando lugar a un vino elegante, fresco y afrutado.