

Vino Varietal

Peñasol Chardonnay

Las mejores uvas de los viñedos del Valle de las Piedras maduran bajo el sol radiante de esta región del centro de España. Este vino es un varietal de Chardonnay, una uva de reciente incorporación a la zona de cultivo del centro de España caracterizada por terrenos calizos y arcillosos perfectos para esta variedad.

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
Su temperatura óptima de consumo se sitúa entre los 10 – 12ºC.

Notas de Cata

Color amarillo pálido con matices dorados, con un aroma de manzana, melocotón, hinojo y frutas tropicales sobre un sutil fondo mineral. Es un vino elegante, limpio y fresco.

Maridaje

Combina especialmente con determinados entrantes o platos ligeros, como pastas, pescados, mariscos y quesos suaves.

Información Técnica

La vendimia se realiza tras un exhaustivo control de la maduración para conseguir un equilibrio de azucares y ácidos. La elaboración empieza con un corto periodo de maceración en frío que suele durar unas 6 horas, seguida de una fermentación, ya sólo con el mosto, a temperatura controlada de 18º C. El proceso se extiende por término medio en torno a 10 días. A continuación se realiza una corta crianza sobre lías que suele durar 2 meses.