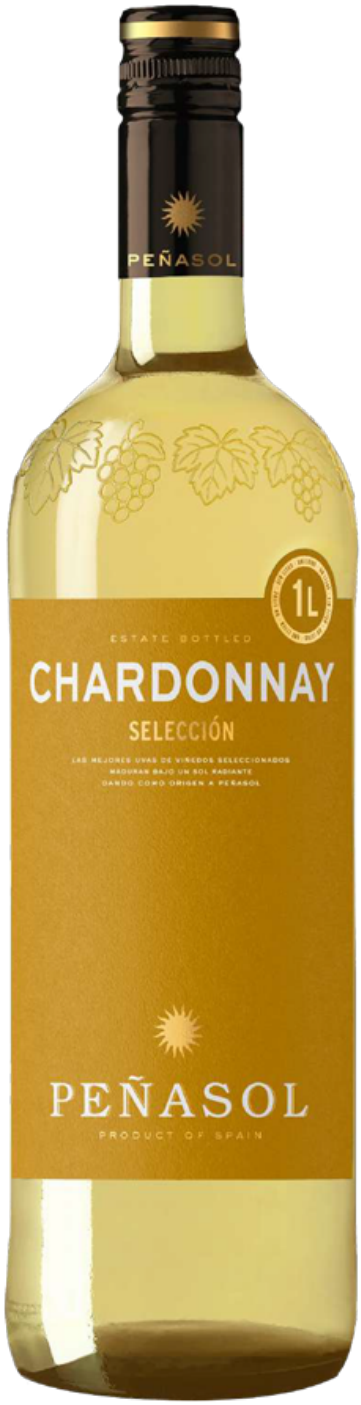

Vino Varietal

Peñasol Chardonnay Litro

Peñasol es una de las marcas más emblemáticas de Félix Solís. Está presente en el mercado internacional y cumple los propósitos de la compañía de ofrecer vinos de calidad a un precio accesible para todos los públicos.

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.

Maridaje

Es un vino elegante, limpio y fresco. Perfecto para combinar con tapas, entrantes y platos ligeros, como pastas, pescados, 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.