



CHARDONNAY

Fermentado en barricas de roble francés, americano y húngaro, el Chardonnay tiene una untuosidad y una estructura envidiables. Su crianza corta sobre las propias lías permite también conservar los aromas varietales, consiguiendo una perfecta armonía entre éstos y los aromas especiados provenientes de la madera de los tres tipos de roble.

BLANCO FERMENTADO en roble francés, americano y húngaro.

VENDIMIA Agosto.

UVA Chardonnay.

GRADUACIÓN 13% vol.

TEMPERATURA IDEAL 7º-8ºC.

NOTAS DE CATA

VISTA Amarillo pajizo un tanto evolucionado por la crianza.

NARIZ Combinación de frutas, aromas de fermentación y crianza.

BOCA Potente por los tres tipos de roble donde ha fermentado.

MARIDAJE Un todo terreno al servicio de la cocina.

Fermented in American, Hungarian and French oak, this Chardonnay has an enviable structure and unctuousness. Its short ageing on its own lees allows us to keep its varietal aromas, reaching a perfect harmony between these aromas and the spiced ones that we get from the three different types of oak.

WHITE FERMENTED in French, American and Hungarian oak casks.

HARVESTED in August.

GRAPE Chardonnay.

ALCOHOL CONTENT 13% vol.

IDEAL TEMPERATURE 7º-8ºC.

TASTING NOTES

SIGHT Straw-like yellow colour slightly developed through ageing.

NOSE Blend of fruits, scents from fermentation and ageing on the nose.

MOUTH Intense on the palate due to the three different types of oak.

A GREAT all rounder for all types of cooking.



PACKAGING