

Vino de la Tierra de Castilla

Consigna 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 8-10ºC

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.