

Vino Varietal

Kingpin Chardonnay

Kingpin ejerce su reinado con una autoridad absoluta. Solo es capaz de abandonar su trabajo en la sombra atraído por los encantos seductores de un buen vino. Sus apacibles modales ocultan su formidable poder.
Descubre en Kingpin un vino blanco aromático rebosante de sabores de frutas de hueso y un toque fresco de cítricos.

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 **12.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 8 y 10ºC.**

Notas de Cata

De tono amarillo pálido con reflejos dorados. Presenta un aroma inconfundible a manzana y melocotón combinado con notas cítricas y de fruta tropical. En boca es sedoso, con una acidez bien integrada que aporta frescura. El final presenta matices tostados, mantequilla y pan brioche.

Maridaje

Ideal para compartir con platos suaves y ligeros, como las ensaladas, pastas o pescados blancos. También combina con quesos suaves como el brie o la mozzarella.

Información Técnica

Tras un suave prensado, el mosto se desfanga en frío con el objetivo de obtener la mayor limpidez posible. La fermentación se realiza de forma parcial en barricas nuevas de roble francés y americano, utilizando levaduras seleccionadas que realzan su carácter aromático. Posteriormente, el vino se somete a una crianza sobre lías con batonnage, aportando mayor estructura, volumen y complejidad en boca. El resultado es un Chardonnay elegante y equilibrado.