



## Proceso de elaboración:

---

A partir de uvas seleccionadas de nuestras fincas, extrayendo sólo un 50% del mosto flor, y desfangándolo para eliminar las partículas en suspensión, tiene lugar la fermentación a 15° de temperatura durante 3 semanas en depósitos de acero inoxidable.

Seguidamente se realiza la filtración y estabilización a baja temperatura y, por último, el embotellado.

## Variedad:

---

Chardonnay 100%

## Nota de cata:

---

**Color:** Amarillo pálido de capa media.

**Nariz:** De gran complejidad aromática, destacan con intensidad frutas maduras: melocotón, manzana y notas de miel y vainilla.

**Boca:** Pleno, aterciopelado y meloso. Post gusto agradable y persistente

## Datos analíticos:

---

Graduación: 13% vol.

## Nota gastronómica:

---

Indicado para entrantes y platos no excesivamente condimentados. Quesos suaves, pescado y marisco