

Manuela

Chardonnay



FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN

Chardonnay 100%

MODO DE ELABORACIÓN

Obtención del mosto tras una extracción suave de la uva madura y sana, fermentación alcohólica y en parte maloláctica en barricas de roble, conservación sobre lías, crianza alrededor de 6 meses en contacto con la madera.

EXAMEN VISUAL

Amarillo pálido con reflejos dorados, brillante.

EXAMEN OLFATIVO

Muy agradable y sorprendente, recuerda entre otros aromas a la vainilla, el plátano, melocotón, pan tostado, mantequilla, etc. Rico y bueno.

EXAMEN GUSTATIVO

Equilibrado, cálido y cremoso, lleno en boca, persistente y sabroso, retrogusto complejo y duradero en línea con los aromas olfativos.

IMPRESIÓN FINAL

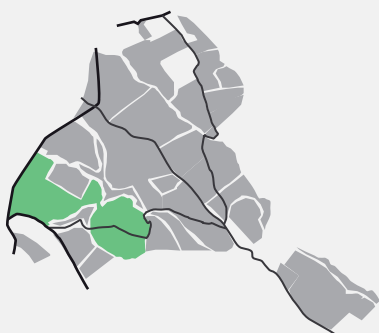
Muy interesante, armónico, franco, cremoso y persistente.

CONSUMO

Pudiéndose consumir tranquilamente como vino joven, sus características de elaboración le confieren y aseguran una

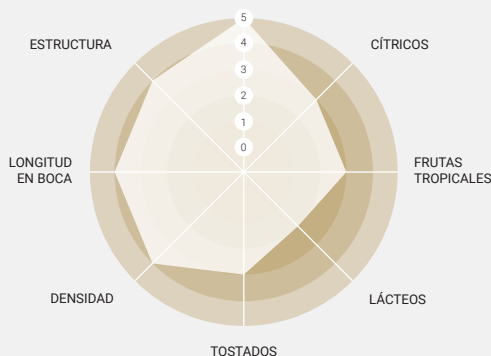
DEGUSTACIÓN

SITUACIÓN GEOGRÁFICA



Chardonnay

INTENSIDAD AROMÁTICA



INFO TÉCNICA

ALCOHOL	13% vol.
AZÚCAR	1.5 g/l
ATT (ACIDEZ)	6 g/l
PH	3.16
SO ₂ TOTAL	90 ppm

VINOS PREMIUM



Clos Antonia



Clos dels Angels



Don Pablo



Flor de Pinot



Manuela