

CARE



Care Blanco Chardonnay

Variedad: Chardonnay

Elaboración:

Obtención del mosto mediante sangrado tras 18 horas de maceración en frío (9C) con los hollejos. La fermentación alcohólica se desarrolló en depósitos troncocónicos de acero inoxidable a una temperatura de entre 15 y 18°C.

Nota de cata:

Vino blanco de aspecto cristalino, muestra un color amarillo paja pálido con reflejos verdosos.

Aromas limpios e intensos que nos recuerdan frutas y flores blancas. Exótico.

En boca aparecen muchas sensaciones de frutas blancas (manzana, pera), junto otras tropicales y ligeros cítricos.

Excelente su final. Sabroso y con gran equilibrio ácido.

Temperatura de consumo: Entre 8 y 10°C.