



**Variedades** | Chardonnay

**Crianza** | El vino base se redondea en barrica nueva de roble.



**Crianza sobre lías** | Mínimo de 60 meses.



**Viñedo** | Chardonnay de la finca del Pinarejo conducción en espaldera, una altitud de 780 m y suelo calcáreo-predregoso.



**Vendimia** | Manual y en cajas de 15 kilos a finales de agosto Chardonnay de las zonas seleccionadas dentro de la misma.



**Elaboración** | Una vez en bodega, los racimos de uva son nuevamente seleccionados, la uva es prensada directamente, con la finalidad de extraer solamente la potencia y personalidad del terroir (estructura y complejidad). Tras un escurrido por gravedad y sin presión se obtiene un escaso rendimiento. Decantación y limpieza natural, estática a baja temperatura. Fermentación controlada, lenta y constante. A continuación es trasegado a las barricas para realizar su crianza en barrica durante la cual se realizarán los correspondientes battonage.



**Embotellado** | Tras diversas catas de los cuvees, realizamos el ensamblado de los mismos con el fin de obtener un vino base con complejidad, volumen y personalidad. En los meses de enero-febrero se realiza el tiraje. La segunda fermentación y crianza se realiza en nuestras cavas a una temperatura suave y constante.



**Cata** | De color amarillo brillante dorado con unos rosarios de desprendimiento suave y uniforme. De gran intensidad aromática con equilibrio y personalidad, destacando notas minerales y de fruta madura como la manzana, pan tostado y toques de vainilla demuestran seriedad y complejidad, todo ello acompañado de recuerdos ahumados y de frutos secos. En boca es un cava aterciopelado, intenso, largo y de un carbónico cremosos que junto a su acidez le dan frescor y gran longitud a su paladar.

**Maridaje** | Todo tipo de carnes blancas, rojas y de caza, guisos especiados, pescados, salazones, ahumados, quesos de todo tipo de curados, mariscos y arroces.

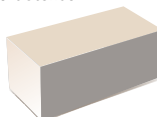


## ANALÍTICA

Alc. | 12,50 % vol.  
Acidez total | 6,72 g/l tartárico  
Acidez volátil | 0,27 g/l  
pH | 3.26  
Azúcar residual | 1,10 g/l  
Temp. de servicio | 8°C

## FORMATOS

Botella | 75 cl.  
Caja | 6 botellas



## DISTRIBUCIÓN

Cajas por Pallet  
81 - EUR  
99 - AMER



Peso por Caja  
10,2 Kg

