

FICHA TÉCNICA:

NOC CHARDONNAY F.B. 2022

Noc Chardonnay F.B. fermentado en barrica de roble francés, donde se combina a la perfección la fruta de la uva y los tostados de la barrica, dotándole de una complejidad absoluta

NOTA DE CATA:

- Color: Amarillo intenso con reflejos dorados.
- Olor: Complejo aroma a panadería, miel, fruta confitada y heno.
- Sabor: Amplio, untuoso y con elegante recuerdo frutal

MARIDAJE:

Temperatura de servicio 10-12°C
Ideal para combinar con pescados, mariscos, pates, arroces, carnes blancas y todo tipo de quesos

VIÑEDO:

- Localizado en Los Yébenes.
- Superficie de 3,5 ha.
- Suelo de gravas y arcillas.
- Altitud de 850 msnm
- Pendiente 25%

ELABORACIÓN:

Vendimia manual seleccionando los mejores racimos en campo.
Maceración pre-fermentativa en frío y fermentación alcohólica en barrica de roble francés. Posterior crianza en barrica sobre sus lías, realizando batoneados manuales durante 6 meses.



COMPOSICIÓN VARIETAL	CRIANZA	DENOMINACIÓN	PAÍS DE PROCEDENCIA
100% Chardonnay	6 Meses en barricas de roble francés	I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla	España
FECHA DE VENDIMIA	RENDIMIENTO VIÑEDO	GRADO ALCOHÓLICO	ACIDEZ TOTAL
16/08/2022	6.000 kg/ha	13,5%	6,5 g/l tartárico
FECHA DE EMBOTELLADO	PRODUCCIÓN	PACKAGING	AZUCARES RESIDUALES
Próximamente	600 cajas	6 botellas por caja	4,2 g/l