

DOMINIO DEL PARDINAL

CHARDONNAY "CRIANZA SOBRE LIAS"

COSECHA:

IGP Tierra de Castilla, España

TIPO:

Vino Blanco Seco criado sobre sus lias finas, de nuestros viñedos de la zona Dominio del Pardinal, cultivado a 900 m. de altitud.

VARIEDAD Y PRODUCCIÓN:

100% Chardonnay, viñedos ecológicos plantados en la Finca Dehesa del Carrascal, en la falda de la Sierra del Mugrón, suelo pedregoso y limoso, clima continental de escasas lluvias con producciones inferiores a los 4.000 kg/Ha que otorgan la calidad de este vino.

VINIFICACIÓN:

Vendimia nocturna, despalillado y estrujado con protección de nitrógeno, fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable, crianza sobre lias durante 4 meses en depósito de acero inoxidable, realización de batonnage (agitación de las lias) una vez al día durante el proceso de crianza para la extracción de manoproteínas, volumen y suavidad en boca. Clarificación, filtración suave y estabilización antes del embotellado, afinado en botella de 750 ml en almacén climatizado.

NOTA DE CATA:

Color amarillo dorado brillante, con reflejos verdosos que denotan su juventud y frescura. Aromas intensos de frutas blancas maduras como manzana verde y pera, con toques sutiles de flores blancas y un fondo cremoso derivado de la crianza sobre lias. En boca es fresco y elegante, con una acidez equilibrada y una textura cremosa gracias a la crianza sobre lias. El paso por boca es amplio, con un retrogusto persistente de frutas maduras y un toque de untuosidad que le otorgan cuerpo y complejidad. El batonnage añade una agradable sensación de volumen y suavidad por la extracción de manoproteínas naturales de las lias finas.

RECOMENDACIONES:

- Ideal para acompañar platos como pescados a la parrilla, mariscos, ensaladas frescas, platos cremosos o quesos suaves.
- Recomendado para tapas y coqueo
- Temperatura de servicio y conservación entre 8-10 °C.



DEHESA
El Carrascal