

*Faustino Rivero Ulecia*

## MONOVARIETAL COLLECTION CHARDONNAY



### POCHODZENIE

Winnice zlokalizowane są w La Mancha na glebach wapiennych o średniej przepuszczalności. Charakteryzują się wysokim pH i niskim zasoleniem oraz konsystencją gliniasto-gliniastą lub piaszczystą, która zapewnia dobre napowietrzanie. Winogrona z winnic położonych około 800 m n.p.m., które zapewniają chłodne temperatury w nocy, co pozwala na zachowanie aromatów odmianowych.

### WINIFIKACJA

Fermentowane w niskiej temperaturze w zbiornikach ze stali nierdzewnej. Po zakończeniu fermentacji alkoholowej wino zostaje nasączone i utrzymywane w stanie zimnym przez ruch osadu, aby zachować środowisko bez tlenu i uzyskać krągłość w ustach.

**ODMIANA**  
Chardonnay

**ALKOHOL**  
12,5% Vol.

**TYP WINA**  
Białe półwytrawne

### NUTY SMAKOWE



**WYGLĄD ZENĘTRZNY**  
Bładożółty kolor ze złotymi refleksami.



**TEMPERATURA SERWOWANIA**  
Pomiędzy 6 a 8°C



**ZAPACH**  
Intensywne aromaty jabłka, brzoskwini i owoców tropikalnych.



**PODAWAĆ DO:**  
Można je łączyć z makaronami, owocami morza i świeżymi serami.



**SMAK**  
Na podniebieniu jest świeży i gładki z owocowym podniebieniem. Przyjemne, czyste, gładkie i świeże wykończenie.

### ENOLOG

Zespół enologów kierowany przez inżyniera Rodrigo Espinosę Agronoma i Enologa z Uniwersytetu de Chile.