

# Chardonnay

## Características

---

### Denominación de Origen Protegida

Dehesa del Carrizal

### Variedades

Chardonnay

## Producción

---

10.000 botellas anuales

## Viñedo

---

### Año de plantación

1997

### Superficie

1,4 hectáreas

## Crianza

---

### Tipo de barrica

Roble francés

### Edad de las barricas

Nuevas y de 1 año



Luce un amarillo verdoso muy intenso que llama la atención. Es un vino limpio y brillante, con presencia de los aromas de la fruta blanca a los que se unen notas de miel y pastelería. Untuoso y sabroso en boca, pero siempre fresco, ligero, agradable y con retrogusto largo.

Es resultado de una cuidada elaboración: vendimia en septiembre tras una completa maduración, fermentación en barricas nuevas de roble francés a temperatura controlada y crianza de unos tres meses con batonnage sobre lías finas en barricas de las mismas características.

Después, el vino permanece en botella al menos 6 meses. Así es nuestro Chardonnay, un blanco aromático y suave que pide ser paladeado entre 10 y 12 °C.



10-12 °C



100% Chardonnay



3 a 5 meses