



Marca y cosecha:

Castillo Real Chardonnay

Procedencia:

Valdepeñas, Ciudad Real, Spain.

Presentación en botellas:

750 ml

DATOS DEL VINO

Tipo:

Blanco Joven.

Variedades de uva:

100 % Chardonnay.

Elaboración y/o crianza:

Fermentación controlada de 7-14 días en tanques de acero inoxidable a temperatura estable entre 20-26°C.

Graduación alcohólica: 12 %vol

Acidez Total (tartárica): $\geq 4,5$ gr/l

Acidez Volátil: 0,20-0,50 gr/l

Sulfuroso Total: ≤ 180 mgr/l

Azúcares Residuales: $<2,2$ gr/l

CATA

FASE VISUAL:

Color pajizo brillante.

FASE OLFATIVA:

Aroma expresivo, elegante, fruta madura, cítricos.

FASE GUSTATIVA:

En boca sabroso, lleno, graso, frutoso, buena acidez, largo.