



VARIETALES:

100% Chardonnay

D.O.: Alicante

ELABORACIÓN:

Primera semana de septiembre. Cosechado durante la noche e inmediatamente llevado a la bodega con el fin de evitar la fermentación. De esta manera, las uvas permanecen en perfecto estado de salud y una extracción de fruta correcta se lleva a cabo.

CATA:

Color : Brillante con corazón de oro nuevo y ribete verdoso.

Nariz: Floral y frutal con notas a galán de noche y azahar, aromas cítricos, natas y mantequillas frescas.

Boca: Fresco y redondo, con buena untuosidad y frescura que le hacen mantener un equilibrio perfecto.

Perfecto acompañante de mariscos, pescados, arroces, ensaladas, pastas y carnes blancas.

Temperatura ideal de consumo: de 8° a 12°.

