

VISTAMAR SINGLE ESTATE CHARDONNAY



VARIATALES:

100% Chardonnay

D.O.: Valle Casa Blanca.

COSECHA:

2019, cosechado en suelo arcilloso-gránitico.
Clima mediterráneo costero.

ELABORACIÓN

Un 70% del vino se fermentó en estanques de acero inoxidable a 15°C y un 30% en barricas de encina francesa. Para conservar su frescura. La mezcla final se mantuvo en estanques de acero inoxidable hasta su embotellado.

NOTA DE CATA:

COLOR: De luminoso color amarillo pálido

AROMA: este vino muestra en nariz aromas cítricos, además de peras y manzanas verdes

SABOR: Fresco y jugoso en boca, presenta un muy buen balance