

Blanco Chardonnay Reserva

VINIFERA Chardonnay.

VIÑEDO "La Rellanada".

PRODUCCIÓN 4.500 kg./hct.

CRIANZA 6 meses en barrica nueva Allier "Único Chardonnay Reserva de España"

ELABORACIÓN La elaboración de este vino empieza por una selección de mosto que hace su fermentación en barricas nuevas de roble hendido Allier, procediendo después a una crianza en las mismas barricas durante 6 meses.

El vino se guarda en botella de Bodega en condiciones óptimas de temperatura y humedad hasta completar los 24 meses.

CATA A la vista, destaca el amarillo dorado sobre todos los demás, limpio y brillante. Nariz compleja, predomina la conjunción de los aromas a tostado de la barrica nueva sobre un trasfondo a frutas maduras del varietal. Cierta toque a miel. Vino muy goloso, potente, lleno de sensaciones, muy largo.

PREMIOS

- Medalla de Plata, Vinexpo 99, Burdeos.
- Medalla de Plata, Challenge Internacional 99, Londres.
- Premio sibiritas 99, tercer puesto.
- Medalla de Plata XIV Concours Mondial de Bruxelles.
- Medalla de Plata chardonnay du Monde

NOTAS DE PRENSA

"..... Buen ensamblaje de fruta bien madura con madera de gran calidad...." Jorge Sauleda.

"Agradable complejidad: fruta confitada, heno fresco y mantequilla, fondo de madera bien tostada. Su poderoso esqueleto le hará vivir algunos años". Sobremesa nº 148

"Intensidad de aromas muy poco común, enriquecido además por los taninos del roble, fruta exótica (pomelo), frutos secos (avellana), miel de flores y pan tostado con mantequilla". Carlos Delgado.

"La nariz es un modelo de ensamblaje de los aromas tostados de la madera y los de la fruta". Jesús Flores.

"Este Chardonnay encierra grandes cualidades. Tiene garra, potencia y viveza para llegar muy lejos". Javier Rueda.

"Personalidad y mucho nervio, graso y vivo, con magnífica acidez, sabroso, expresivo en aromas, elegante". Andres Proensa.

