



CHARDONNAY “SUPERIOR RESERVA”

Descripción: Maceración prefermentativa y posterior fermentación en barricas nuevas francesas. Se cría con sus con lías durante unos 12 meses, con frecuentes batonages, desarrollando un paladar graso y redondo, para tener una crianza en botella posterior, hasta llegar a los 5 años de las reservas, donde continúa evolucionando y desarrollando aromas terciarios.

Variedad: Chardonnay.

Viñedo: La rellanada, Valle de Monjardín, Tierra Estella.

Edad: Más de 30 años **Altitud:** 650 metros

Suelo: Arcilloso.

Características del vino

Vendimia: Recolección nocturna, cuando las temperaturas son bajas.

Alcohol: 13.5 %

Crianza: 12 meses en barricas nuevas de roble francés,

Notas de Cata

Color: Amarillo brillante con tonos dorados.

Aroma: Combina aromas propios de la variedad con notas secundarias y terciarias. Recuerdos a fruta madura, higos, frutos secos, miel, azafrán y reminiscencias de notas tostadas de la madera. En boca es seco, de acidez marcada y larga.

Boca: Boca intensa donde predominan los frutos secos, las notas de bollería, autolíticas con aromas de evolución. Buena estructura, elegante.

Recomendación

Servicio: Entre 12º y 14º para poder apreciar todos sus aromas.

Maridaje: Lubina al horno, camarones y langostinos a la parrilla, aves de corral asadas, quesos semicurados y cremosos, platos con mariscos y salsas cítricas.

Premios internacionales

Medalla de Oro Concours Mondial de Bruxelles 2024

Medalla de Oro Challenge International du Vin 2024

Guía Peñín 2023: 91 puntos

