



VIGINTI CHARDONNAY


DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION


Tras el despalillado de los racimos y el prensado de la uva, el mosto se limpia por desfangado natural y permanece en depósitos alrededor de 3 días a temperatura inferior a 5°C. Finalmente fermenta durante 12 días a una temperatura controlada entre 16°C y 18°C./ *After destemming the bunches and pressing the grapes, the must is cleaned by natural racking and remains in tanks for around 3 days at a temperature of less than 5°C. Finally, it ferments for 12 days at a controlled temperature of between 16°C and 18°C.*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Una de las variedades de uvas más populares del mundo. La Chardonnay es actualmente la variedad de uva blanca más plantada. Destacan los sabores tropicales como la piña o el mango, su frescura, su mineralidad y sus delicados sabores. Estos vinos son ideales para acompañar con mariscos crudos como las ostras o el shushi./ *One of the most popular grape varieties in the world. Chardonnay is currently the most widely planted white grape variety. Its tropical flavours such as pineapple or mango, its freshness, minerality and delicate flavours stand out. These wines are ideal with raw seafood such as oysters or shushi.*




 **IGP:** Tierra de castilla
IGP: Tierra de castilla

 **CLIMA:** Continental Mediterráneo
CLIMATE: Continental Mediterranean

 **CLASIFICACIÓN:** Joven
CLASIFICATION: Young

 **GRADO ALCOHÓLICO:** 12%
ALCOHOLIC GRADE: 12%

 **VARIEDAD:** Chardonnay
VARIETY: Chardonnay

 **CRIANZA:** Sin crianza
AGING: Without aging