

Chardonnay Viura



Tipo

Blanco seco

Las viñas

Las zonas elegidas para la ubicación de las viñas de viura han sido laderas sur/sudeste del Valle de Nekeas, sobre suelos pobres que nos proporcionan uvas de pequeño tamaño y alta concentración en azúcar y aromas. Las viñas de chardonnay utilizadas en este vino son las situadas en el fondo del valle de Nekeas donde la acidez proporciona un excelente equilibrio a la mezcla.

Las variedades

Chardonnay
Viura

Algunas notas técnicas

Las dos variedades se elaboran por separado. Maceración pelicular en frío. Mosto obtenido exclusivamente por sangrado. No fermentación maloláctica.

Temperatura

Temperatura idónea de servicio: entre 8º y 12º C.

Cata

Ensamblaje atractivo de aromas a limón y frutas tropicales (piña). De cuerpo medio, proporciona en boca sensación de frescura y pureza con un final vibrante.

Consumo

Consumo preferente durante sus dos primeros años de vida. Su buena acidez le alargará dignamente su vida al menos un año más.

Nota gastronómica

Excelente aperitivo por su frescura y ligereza. Mariscos, pescados blancos y moluscos.