



BODEGAS QUINTA DE AVES



100% Chardonnay



Uvas seleccionadas manualmente



Vendimia nocturna

13,5%



Elaboración *Chardonnay 2017*

Vendimia nocturna aprovechando el frescor que otorgan a nuestras uvas las lagunas de nuestra finca, trasladamos la uva a la bodega en unos minutos desde que se recoge de nuestras vides hasta que llega a nuestra mesa de selección.

Tras la selección realizada por nuestro personal especializado, se inicia el proceso de maceración de la uva en prensa durante el tiempo óptimo para obtener el mosto de una forma natural.

A continuación, y con el fin de obtener la mayor franqueza aromática, realizamos un proceso de desfangado.

La posterior fermentación se realiza, bajo estrictos controles, a baja temperatura, respetando así las cualidades naturales de esta variedad.

Durante los meses siguientes, se trabaja sobre sus propias lías mediante la técnica del "bâttonage", para, finalmente, tras realizar un cuidadoso proceso de clarificación y filtración, proceder al embotellado final.

FASE VISUAL

Tonalidad amarilla pálida con reflejos verdosos y muy luminoso.

FASE GUSTATIVA

Aterciopelado y muy redondo. Suculento y sabroso, pero a la vez, fresco y recurrente.

FASE OLFATIVA

Nota a melón y fruta de hueso con un fondo tropical.

ARMONÍA

Servir a menos de 8 grados. Compañero perfecto de pescados al horno y verduras o arroces, resalta los matices de quesos curados.

Vino de la Tierra de Castilla

CAMPO DE CALATRAVA

Formatos: tapón de rosca y corcho

VIÑEDO PROPIO