



## BLANCO ROBLE D.O. SOMONTANO

### ■ VARIEDADES

Chardonnay

### ■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Uva procedente de viñedos de Torresalás y Montesa. Sistema de conducción espaldera de 1.80 mts de altura, sistema de poda en cordón unilateral royat. Densidad de plantación 4115cepas /ha. Producción de 1.3 kG/cepa.

### ■ VENDIMIA

1 de Septiembre de 2014.

Vendimia nocturna 2:47 a 8:20 AM. Uva procesada sobre mesa de selección.

### ■ ELABORACIÓN

Maceración pelicular en frío durante cuatro horas. Tras un ligero prensado se obtiene el mosto, al cual se le realiza un desfangado estático, obtenida la turbidez deseada se conduce la fermentación a 16°C, con control de temperatura en depósitos de acero inoxidable.

### ■ CRIANZA

Criado sobre sus lías con "battonage" diario, en una selección de barricas de roble francés durante cuatro meses.

## NOTA DE CATA

### COLOR

Limpio, brillante, amarillo pálido con reflejos verdosos.

### AROMA

Intenso, con un aroma frutal limpio y marcado carácter de las variedades que lo componen, con notas especiadas, matices torrefactos y minerales, aportados por su característica crianza sobre lías, en barricas de roble francés de grano fino.

### BOCA

Amplio y suave en el encuentro, graso, con vivacidad y estructura, equilibrado, muy largo y elegante en el postgusto.

GRADUACIÓN: 13,5% vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12°C.

PRESENTACIÓN: Botella bordelesa seducción 75cl "chêne".

