



BLAS MUÑOZ CHARDONNAY

Elaboración:

Tras la entrada de la uva en la bodega, ésta es conducida a la despalilladora - estrujadora para eliminar el raspón y romper ligeramente las bayas. Maceración del mosto con los hollejos para obtener la mayor extracción de los aromas.

Obtenido el mosto, fermenta totalmente en barrica nueva de roble para enriquecer los matices de la variedad con los aromas y taninos del roble.

La crianza sobre las lías de las levaduras que periódicamente se ponen en suspensión con la técnica del batonnage da como resultado un vino con mucho más volumen en boca, más graso.

La crianza suele durar aproximadamente 6 meses, en la misma barrica, bajo un riguroso control para que la madera no se apodere del vino y mantenga un equilibrio entre la variedad y la crianza.

Vista:

Amarillo, pajizo con ribetes dorados, limpio y brillante. Glicérico

Nariz:

Aroma muy agradable, tostado de la madera, vainilla y mantequilla, ligeros ahumados y notas florales. Recuerdos de cítricos (pomelo), frutos secos y fruta blanca.

Boca:

Resulta amplio, cálido y graso, suavemente tostado, envuelve el paladar, percibiéndose un final de buena crianza. Su persistencia en boca es prolongada.

Maridaje:

Todo tipo de pescados y mariscos, verduras a la parrilla,

Arroz, carnes blancas, y quesos no muy curados.

Especialmente interesante acompañando carnes.

Variedad: 100 % chardonnay

Edad del viñedo: 15 años

Grado alcohólico: 14 ° C