

GLORIA CHARDONNAY 2022



Variedades: Chardonnay (100%)

Vinificación: Las uvas para este vino se obtienen de la Finca Los Aljibes, a 980 m de altitud. Vendimia manual, estrujado y maceración maceración en frío a 10-12 °C. Fermentación en barricas de roble a 18-20 °C y posterior crianza durante 3 meses en barricas de roble francés. Clarificación y filtración en frío para embotellado.

Crianza: 3 meses en roble francés.

Maridaje: Ideal para pescados y carnes al horno.

Temperatura de servicio: 8 - 10 °C.

Denominación: Vino de la Tierra de Castilla

Alcohol: 12,5%

Nota de cata:

Amarillo pajizo intenso, con aromas afrutados de melocotón entre notas tostadas de vavilla y coco. Acidez equilibrada en boca con gran suavidad y frescura. Bouquet y retrogusto intenso.

