

VEGA SINDOA

Chardonnay fermentado en barrica

**Tipo**

Blanco seco fermentado en barrica

Las viñas

Se han seleccionado las viñas más altas del Valle de Nekeas, entre 600 y 650 m de altitud, sobre suelos pedregosos y bien drenados. Diferencias térmicas de hasta 15°C entre el día y la noche dan lugar a una muy lenta pero segura maduración de las uvas.

Las variedades

Chardonnay 100%

Algunas notas técnicas

Maceración pelicular en frío durante varias horas. Mosto obtenido exclusivamente por sangrado. Fermentación alcohólica en barricas de roble francés de grano fino y tostado medio. No se utilizan levaduras comerciales. Sin fermentación maloláctica.

Crianza y acabado

El vino se mantiene en barrica sobre sus lías con batoneados frecuentes durante 3 meses. No se estabiliza por frío, se filtra con placas de celulosa.

Temperatura

Temperatura idónea de servicio: entre 10° y 12° C.

Cata

2011. Excitante tono dorado. Dominio de fruta tropical, madre selva, manzana madura, y unas notas de vainilla al fondo, lejano reflejo de su estancia en barrica. Paladar untuoso y consistente que termina en un delicado y elegante recuerdo frutal.

Consumo

Durante sus primeros meses en botella disfrutaremos de su frescura y juventud. A medida que pase el tiempo encontraremos notas de mayor complejidad, una deliciosa evolución que nos asombrará de continuo hasta pasados los... ¿5 años?.

Nota gastronómica

Pescados blancos y azules, foies... Debido a su peculiar balance densidad/frescura, este vino es excelente para empezar y terminar una comida completa en su compañía.