

VEGA SINDOA

# Chardonnay

**Tipo**

Blanco seco

**Las viñas**

Se han seleccionado las viñas del fondo del Valle de Nekeas, que por sus suelos claros y frescos proporcionan uvas de buena acidez y media concentración.

**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.

**Temperatura**

Temperatura idónea de servicio: entre 7º y 10º C.

**Cata**

Brillante y dorado pálido. Notas cítricas, de piña y de manzana. Paladar chispeante y sabroso que refresca e invita a un nuevo trago.

**Consumo**

Por su excelente acidez, este vino puede ser consumido con toda garantía de frescura durante sus tres primeros años. Más tarde, la acidez se redondeará dando paso a un final de boca largo y untuoso.

**Nota gastronómica**

Excelente como aperitivo. Ideal para los platos ligeros del verano: ensaladas, pescados blancos a la plancha, gambas, moluscos.