

# Chardonnay Viura



## Tipo

Blanco seco

## Las viñas

Las zonas elegidas para la ubicación de las viñas de viura han sido laderas sur/sudeste del Valle de Nekeas, sobre suelos pobres que nos proporcionan uvas de pequeño tamaño y alta concentración en azúcar y aromas. Las viñas de chardonnay utilizadas en este vino son las situadas en el fondo del valle de Nekeas donde la acidez proporciona un excelente equilibrio a la mezcla.

## Las variedades

Chardonnay  
Viura

## Algunas notas técnicas

Las dos variedades se elaboran por separado. Maceración pelicular en frío. Mosto obtenido exclusivamente por sangrado. No fermentación maloláctica.

## Temperatura

Temperatura idónea de servicio: entre 8° y 12° C.

## Cata

Ensamblaje atractivo de aromas a limón y frutas tropicales (piña). De cuerpo medio, proporciona en boca sensación de frescura y pureza con un final vibrante.

## Consumo

Consumo preferente durante sus dos primeros años de vida. Su buena acidez le alargará dignamente su vida al menos un año más.

## Nota gastronómica

Excelente aperitivo por su frescura y ligereza. Mariscos, pescados blancos y moluscos.