

FICHA TÉCNICA:

PETIT NOC CHARDONNAY 2020

Petit Noc Chardonnay es un vino blanco aromático, afrutado y con toques a panadería, suave y ligero para disfrutar en cualquier momento del día.

NOTA DE CATA:

- Color: brillante amarillo paja con reflejos verdosos.
- Olor: intenso y afrutado aroma a manzana y piña.
- Sabor: fresco, sabroso y largo.

MARIDAJE:

Temperatura de servicio 8-10°C.
Ideal para combinar con ensaladas, mariscos, pescados y carnes blancas.

VIÑEDO:

- Localizado en Los Yébenes.
- Superficie de 3,5 ha.
- Suelo de gravas y arcillas.
- Altitud de 850 msnm
- Pendiente 25%

ELABORACIÓN:

Vendimia nocturna para conseguir que la uva llegue con máxima calidad a la bodega.
Selección manual y despalillado de la uva, seguido de su encubado en depósito de acero inoxidable. Maceración pre-fermentativa en frío, previa a la fermentación alcohólica. Crianza sobre lías durante 5 meses hasta su embotellado



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Chardonnay

CRIANZA

5 meses sobre sus lías, en depósito de acero inoxidable

DENOMINACIÓN

I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla

PAÍS DE PROCEDENCIA

España

FECHA DE VENDIMIA

18/08/2020

RENDIMIENTO VIÑEDO

6.000 kg/ha

GRADO ALCOHÓLICO

12,5%

ACIDEZ TOTAL

6,4 g/l tartárico

FECHA DE EMBOTELLADO

25/06/2021

PRODUCCIÓN

800 cajas

PACKAGING

6 botellas por caja

AZUCARES RESIDUALES

<1,5 g/l