



CHARDONNAY ORGÁNICO

VARIEDADES

100% Chardonnay Orgánico

AÑADA

2023

GRADO ALCOHÓLICO

11,5%

TEMPERATURA

Se recomienda servir entre 10° - 12° C.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar mariscos o simplemente para disfrutar solo.

NOTAS DE CATA

Un vino refrescante. En nariz, ofrece aromas cítricos y notas florales. Presenta una acidez equilibrada.

VIÑEDOS

Viñedos orgánicos seleccionados de la zona del levante español

PROCESO DE ELABORACIÓN

Uvas cosechadas a mano, despalillado y estrujado ligero de las uvas, fermentación con temperatura controlada entre 14 y 16° durante 15 días, prensado suave neumático, procesos suaves de clarificación, filtración y estabilización previos al embotellado.

