



BLAS MUÑOZ

Chardonnay



VINIFICACIÓN

Tras la entrada de la uva en la bodega, ésta es conducida a al despalladora – estrujadora con el fin de eliminar el raspón y romper ligeramente las bayas. Maceración del mosto con los hollejos con el fin de obtener una mayor extracción de los aromas.

Obtenido el mosto, fermenta en barrica nueva de roble. Además de la cesión de los aromas y tanino del roble el vino se ve enriquecido por una crianza sobre las lías de las levaduras que periódicamente se ponen en suspensión con la técnica del batonnage. Obtenemos así un vino con mucho más volumen en boca, más graso.

CRIANZA

La crianza suele durar aproximadamente 6 meses, siempre en barrica nueva, modulando este periodo de forma que la madera no se apodere del vino.

NOTAS DE CATA

Vista: Color amarillo pajizo muy atractivo, con ribetes dorados. Brillante limpio y glicérico.

Nariz: Aroma muy agradable, tostado de la madera, vainilla y mantequilla, ligeros ahumados y notas florales. Recuerdos de cítricos (pomelo), frutos secos y fruta blanca.

Boca: Resulta cálido y graso, ancho y tostado, envolviendo el paladar, percibiéndose un final de buena crianza. Su persistencia en boca es prolongada.

Maridaje: Platos elaborados de pescados de todo tipo y mariscos. Arroces. Perfecto incluso con carnes asadas, como cordero, cabrito...etc...

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Varietades: 100% Chardonnay.

Edad del Viñedo: 15 años.

Barricas: 50% Frances – 50% Americano.

Edad de las barricas: Nuevas.

Tiempo en Barrica: 6 meses.

Tiempo en Botella: 6 meses.

Contenido en Alcohol: 14 % Vol.

Temperatura de Servicio: 5° / 7°

Winemaker: Bienvenido Muñoz Pollo.