

# BLANCO CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA 2010

Albret

Chardonnay 100%



Brillante y cristalino color amarillo.

Intensos aromas frutales como albaricoque maduro, piña y lima, conjuntado con elegantes notas florales de manzanilla seca y miel de romero.

La vainilla aportada por las barricas nuevas, completa una nariz interesante y compleja.



Es un vino de gran armonía entre sus diferentes sabores de mucho volumen, con acidez refrescante y ajustada, con gran presencia de la fruta, perfectamente integrada con la barrica, resultando muy redondo y agradable.

Mariscos, Sopas de pescado, Paellas, Fideuas, Menestras y verduras en general, Pescado a la brasa



## VIÑEDO

Parcela San Nicolás de Finca Albret.

## ELABORACIÓN

Maceración pelicular a 8°C durante 12 horas. Fermentación en barricas francesas nuevas de los bosques de Jupilles y Tronçais.

## CRIANZA

Criado sobre sus lías con frecuentes battonages durante 6 meses. Botellero no tiene.

## PRODUCCIÓN

47 barricas, de las que se han obtenido 11.436 botellas de 750cc.

## FECHA OPTIMA DE CONSUMO

2010 y 2011

## SERVICIO RECOMENDADO

12°C

