

Chardonnay Blanco

Denominación de origen: Pla i Llevant de Mallorca

Varietades: 100% Chardonnay

Temperatura de servicio: 7 - 9 °C

Graduación: 13'5 % vol.

Presentación: Caja de 6 Bot. Bordelesas de 0.75 litros

Nota de cata: Color amarillo pajizo. Limpio y brillante, casi cristalino. Fase olfativa con aromas francos y limpios. Aromas varietales de frutas (Piña tropical) y fermentativos (plátano) con notas florales de gran limpieza. Ataque en boca fino y refrescante, que da lugar a un paso en boca equilibrado y agradable, ligeramente ácido, lo que dota al vino de un elegante frescor. Retronasal limpia que confirma la vía nasal directa con notas de fruta de hueso (albaricoque, mango...) con aromas de plátano y manzana verde. Final de boca sedoso con un post-gusto largo y refrescante que invita a la ingesta.

Maridaje: Pescados ahumados y mariscos. Patés. Cremas de verduras. Frituras y aperitivos.

