

# Viñas del Vero Chardonnay

## Elaboración:

Con esta vendimia, dada la alta calidad y sanidad de los racimos, pudimos realizar una larga maceración en frío de los mostos con sus hollejos. Tras ella, separamos el mosto flor, simplemente dejando escurrir por sí mismo el contenido de la cuba de maceración y allí permaneció durante ocho días. Tras la misma, fue limpiado de forma natural utilizando la baja temperatura y dándole tiempo, a final de año, pasó a la botella

**Formato:** 75cl.

**Origen:** D.O. Somontano

**Bodega:** Viñas del Vero

**Tipo:** Vino Blanco

**Añada:** 2014

**Graduación:** 13,5%

**Varietal:** 100% Chardonnay

De color atractivo por sus destellos verdes en la capa. Aromas potentes, con gran expresión en la copa e invitan a pensar en las frutas tropicales dulces y almibaradas, en especial piña, maracuyá y guayaba. En la boca es una explosión de sabor, con gran sintonía con sus aromas así como con una longitud y persistencia que nos deja un grato recuerdo. Debe ser servido a una temperatura entre 8 y 10°C con todo tipo de entrantes, ensaladas, cremas, quiches y pescados.

