



VINTOPIA CHARDONNAY

Añada:	2019	13,5% vol.
Variedad:	Chardonnay 100%	
Viñedo:	Más de 20 años. Conducción en espaldera sobre suelo calcáreo a más de 700 msnm.	
Elaboración:	<p>Tras macerar 2 días con el hollejo, se desfanga suave y fermenta en barricas de roble francés azueladas(*).</p> <p>Durante la elaboración NO sometemos a nuestros vinos a ningún tratamiento mecánico agresivo.</p> <p>Clarifican con el frío del invierno y estabilizan en barrica.</p> <p>SIN ADITIVOS. Solamente añadimos, si es necesario, una mínima dosis de SO₂.</p>	
Crianza:	5 meses en barricas de roble francés azueladas(*) sobre lías finas.	

(*) Las barricas azueladas que utilizamos son barricas antiguas a las que se le ha aplicado un lijado y tostado ligero que aporta estructura a nuestros vinos sin una aportación excesiva de madera para que conserven su característico frescor varietal.

