



QUERIENTES CHARDONNAY 2016

ELABORACIÓN

Elaborado exclusivamente con uvas procedentes de parcelas seleccionadas de Chardonnay en Uclés, Castilla Central, a 800 m de altitud. Los viñedos de altura se gestionan de manera sostenible, sin utilizar insecticidas, respetando al máximo la biodiversidad del entorno y la salud de los suelos. Se vendimia de madrugada a máquina con el fin de enviar las uvas lo más rápido posible a la bodega, donde se despalillan y se someten a una corta maceración en frío. Tras el prensado el 70% del mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 16°C. El 30% restante del mosto fermenta en barricas de roble francés, donde adquiere mayor complejidad y redondez.

NOTA DE CATA

Un blanco joven elegante, muy versátil, que muestra la pureza de los aromas primarios de las Chardonnay, sin caer en las notas de mantequilla y vainilla que se encuentran en ejemplos de vinos de la misma variedad con crianza en barrica de regiones más cálidas. Color dorado, con elegantes aromas a árboles frutales que predominan sobre una sutil nota mineral propia de las lías. De cuerpo medio y buena concentración, redondo con un buen paso por boca. Largo gracias a la frescura y al equilibrio que le aportan la acidez y un alcohol moderado de 12.5 %.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Añada: 2016
DO: Uclés
Variedades: Chardonnay
Grado alcohólico: 12,5 % vol. /alc.
Azúcares reductores: 3,37 g/L
Acidez total: 5,82 g/L
PH: 3,2