



MDV Chardonnay

NOTA DE CATA

COLOR

Vino de color amarillo pajizo sobre un fondo gris plomo.

NARIZ

Combina los aromas cítricos con los de fruta tropical.

BOCA

Boca equilibrada en acidez y dulzor con una larga y agradable persistencia.



ELABORACIÓN

Elaborado con uvas chardonnay. El mosto se obtiene por prensado previa maceración de 2-3 horas. Este mosto se limpia por flotación de los turbios mediante impulsión con nitrógeno. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperaturas en torno a 14°C. Tras un periodo de reposo en depósito sobre lías de 1 mes, el mosto es trasegado, clarificado con bentonita y filtrado.

MARIDAJE

Ideal para acompañar pescados blancos y azules, mariscos, arroces y carnes blanca no excesivamente condimentadas.

ANÁLISIS

Grado Alcohólico: 13% Vol.

Acidez volátil: 0.25 g/L

Acidez total: 5.8 g/L

pH: 3.25

Azúcar residual: 2 g/L

Sulfuroso total: 120 mg/L