



CELIA CHARDONNAY

TIPO

Blanco Joven fermentado en barrica.

VARIEDAD

100% Chardonnay

ELABORACIÓN

Vino elaborado con uvas de las variedad Chardonnay cultivadas en zonas frescas de elevada altitud, de lenta maduración, lo que aumenta la síntesis y acumulación en las bayas de compuestos aromáticos característicos, manteniendo una acidez natural elevada perfectamente integrada en el conjunto del vino que realza su juventud y su frescura. La elaboración comienza por una selección cuidada en el campo de los mejores racimos atendiendo principalmente a su integridad sanitaria, y a que hayan alcanzado el nivel óptimo de maduración con vistas a obtener vinos frescos y aromáticos. Tras una esmerada recolección, las uvas entran en bodega donde sufren tratamientos suaves con el fin de obtener el mosto de máxima calidad: estrujado y despalillado de la uva que evite la cesión de aromas y sabores herbáceos desagradables, y maceración en frío con las pieles para favorecer la extracción de los aromas primarios de las bayas desde los hollejos, hasta alcanzar la intensidad y los matices deseados. La fermentación se realiza a bajas temperaturas (16°C-18°C) en barricas de roble francés de grano fino. Finalizada esta, el vino se mantiene en las mismas barricas durante 4 meses, realizando un removido periódico de sus lías para favorecer la cesión de polisacáridos que aumentarán las sensaciones grasas y untuosas en el paladar, e integrarán mejor los aromas aportados por la madera.

CATA

Vino de elegante aspecto, bonito y brillante. Color amarillo pajizo con reflejos dorados propios de una uva bien madurada.

Tras una primera impresión donde domina la fruta sutilmente envuelta por aromas propios de la madera, elegantes notas ahumadas, fruta blanca muy expresiva y sutiles matices florales.

CONSERVACION Y CONSUMO

Se recomienda servir a una temperatura entre 8º-10º.

PREMIOS

Medalla Plata Concours Mondial Bruxelles