





OCHO Y MEDIO CHARDONNAY

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Tras el despalillado de los racimos y el prensado de la uva, el mosto se limpia por desfangado natural y permanece en depósitos alrededor de 3 días a temperatura inferior a 5°C. Finalmente fermenta durante 12 días a una temperatura controlada entre 16°C y 18°C./ After destemming the bunches and pressing the grapes, the must is cleaned by natural racking and remains in tanks for around 3 days at a temperature of less than 5°C. Finally, it ferments for 12 days at a controlled temperature of between 16°C and 18°C.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color amarillo pajizo. En boca destaca la fresca acidez que aporta la variedad Chardonnay. Vino largo, redondo con un post-gusto en boca de cítricos y peras./ Straw yellow colour. On the palate the fresh acidity provided by the Chardonnay variety stands out. A long, round wine with an aftertaste of citrus and pears.

📍 **IGP:** Tierra de castilla
IGP: Tierra de castilla

🌡️ **CLIMA:** Continental Mediterráneo
CLIMATE: Continental Mediterranean

🍷 **CLASIFICACIÓN:** Joven
CLASIFICATION: Young

🍷 **GRADO ALCOHÓLICO:** 12,5%
ALCOHOLIC GRADE: 12,5%

🍇 **VARIEDAD:** Chardonnay
VARIETY: Chardonnay

📅 **CRIANZA:** Sin crianza
AGING: Without aging



BODEGAS FINCA LA ESTACADA S.L.

Ctra. Nac. 400, km 103 - 16400 Tarancón (Cuenca)

Tlf: +34 969 32 70 99 Fax: +34 969 32 71 99

www.fincalaestacada.com