



BALDOR

TRADICIÓN CHARDONNAY

Denominación de Origen: Vino de la Tierra de Castilla
Variedades: 100% Chardonnay.

Alcohol: 13% vol.

Crianza: Fermentado en bodega de roble francés (Allier de grano fino, tostado ligero, 100% nueva).

Vinificación: Maceración peculiar de 12 horas con posterior fermentación del mosto a temperatura controlada de 13C, con levadura seleccionada. Inicio fermentativo en bodega de roble francés con una continuación y finalización de ella en depósito de acero inoxidable. Batonnage y fermentación maloláctica de afinamiento.

Acidez Total: 5,30 gr/l.

pH: 3,30.

Bodega: BODEGAS CASTIBLANQUE es una empresa familiar en la zona de Castilla-La Mancha, comprendida de una bodega del siglo XIX recientemente renovada y 120 hectáreas de viñedos plantadas con Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha, Chardonnay, Macabeo, Airén y otras variedades experimentales.

Notas de cata:

Color: Denota claridad y matices dorados marcados claramente por ribetes tostados.

Nariz: Aroma de intensidad media a fruta blanca, toffee y piña sobre notas especiadas bien fundidas con los ahumados del roble.

Boca: Fresco en su recorrido en boca donde se aprecia una acidez equilibrada y una marcada fase retrorrenal que nos permite captar la fruta y los tostados en buena armonía.

Temperatura de servicio: 12° C

Maridaje: Ideal con comidas ligeras y frescas como mariscos o ahumados. Perfecto con quesos frescos y sabrosos.



Bodegas y Viñedos
CASTIBLANQUE
BALDOR *Ilex*