VALERIA

FINCA EL CARRIL

D.O. MANCHUELA

VINO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA.

VARIEDADES

Chardonnay

FERMENTACIÓN

Fermentación en barrica de roble francés de 300l.
Breve maceración prefermentativa después de paso por "Boreal" a 5ºC. 15 días con levadura seleccionada con temperatura controlada.

CATA

Vino elaborado con la variedad Chardonnay.
Nace de la pasión y trabajo de la familia Iniesta-Luján, resultado de la selección de sus mejores uvas.
Ha fermentado en barricas de roble francés, aportándole a la elegante Chardonnay cuerpo, untuosidad, complejidad y estructura, sumándose una gran intensidad aromática a flores blancas y frutos de hueso.

MARIDAJE

Perfecto con quesos de pasta blanda y curados, ahumados, patés, carnes blancas, arroces y pescados de salsa suave.

RECOMENDACIONES

Conservar a temperatura constante e inferior a 16ºC.
Humedad de 70-75% y oscuridad.
Temperatura de servicio: 6ºC.

PRESENTACIÓN

Botella bordelesa élite verde musgo de 75cl.
Corcho natural flor.
Caja de cartón de 6 botellas.+.