

## VISTAMAR SINGLE ESTATE CHARDONNAY



### VARIETALES:

100% Chardonnay

D.O.: Valle Casa Blanca.

### COSECHA:

2019, cosechado en suelo arcilloso-gránitico.  
Clima mediterráneo costero.

### ELABORACIÓN

Un 70% del vino se fermentó en estanques de acero inoxidable a 15°C y un 30% en barricas de encina francesa. Para conservar su frescura. La mezcla final se mantuvo en estanques de acero inoxidable hasta su embotellado.

### NOTA DE CATA:

**COLOR:** De luminoso color amarillo pálido

**AROMA:** este vino muestra en nariz aromas cítricos, además de peras y manzanas verdes

**SABOR:** Fresco y jugoso en boca, presenta un muy buen balance