



Blanco Fermentado en Barrica

D.O. Bolandín

Variedades
100% Chardonnay

Tipo de vino
Vino blanco fermentado y criado 9 meses en barrica nueva de roble francés.

Parámetros analíticos
Alcohol: 14,5 %, Acidez: 5,50 g/l, Azúcar Residual: 3 g/l

Elaboración
100 % chardonnay. Una vez prensada la uva, el mosto fermenta (fermentación alcohólica) en depósitos de acero inoxidable durante 10 días a una temperatura controlada que no supera los 16 °C. Después de la fermentación, el vino se cría sobre lías finas en barricas de roble francés de la famosa tonelería Allier durante 9 meses, con bâtonnages ocasionales para garantizar la fusión de los aromas de las lías con el vino y crear una sensación llena en boca. Esta crianza en roble se completa con otros 5 meses en botella.

Nota de cata
Color: Claro y brillante, de color amarillo pajizo con reflejos verdosos.
Nariz: Aromas frutales, también de frutas tropicales. Mango, manzana verde, pera, piña, kiwi y cítricos. También aromas secundarios a mantequilla, caramelo, butterscotch e incluso sensaciones de nata.
Boca: Rico y carnoso, bien equilibrado en boca, redondo por su buena acidez y con una estructura suave y agradable.

Maridaje
Cualquier tipo de aperitivo, ensaladas elaboradas, pescado blanco asado, pescado en salsa, quesos tiernos de vaca (Brie y Camembert), nueces, carne de ave, marisco e incluso postres.

Premios

- 91 Pts. ATKIN 2025 (UK)
- CONC. MONDIAL BRUXELLES GOLD - 2025 (Belgium)