

MARCO REAL

VINOS & BODEGAS

MARCO REAL GRAN CHARDONNAY 2019



VARIEDAD

100% Chardonnay



ELABORACIÓN Y CRIANZA

Selección de cepas de baja producción (menos de 1 kg por planta) en ladera con orientación norte, que imprime un carácter fresco y muy elegante a la Chardonnay. Vendimia mecánica nocturna, en su momento óptimo de maduración, con temperaturas frescas, para preservar los aromas del fruto y evitar oxidaciones. Tras una corta maceración en la prensa se selecciona el mosto flor, primer mosto que sale de la prensa por simple gravedad. A continuación, se fermenta a baja temperatura en pequeños depósitos de acero inoxidable. Una vez finalizada la fermentación, el vino se conserva con las lías finas, durante un periodo de 7 meses en barricas de 500 litros de roble de diferentes orígenes. Finalizado este proceso se realiza una cata, barrica por barrica, para definir el ensamblaje final.



CATA

- Color amarillo pajizo intenso con destellos verdosos, brillante y glicérico.
- La primera impresión en nariz es de sutileza. Aparecen tostados cremosos de madera muy fina y muy bien integrada. Notas ligeras de pastelería fina, aromas limpios frutales, pomelo, pera y flores blancas.
- En boca tiene buena entrada. Seco, con buena acidez presente hasta el final y que le proporciona tensión. Aparece el roble sutil, tostados finos y una cremosidad envolvente aportada por las lías. Final persistente y elegante que nos devuelve al roble sutil.

