

MARCO REAL

VINOS & BODEGAS

MARCO REAL FLOR DE CHARDONNAY 2019



Variedades

100% Chardonnay



Elaboración

Selección de uvas de ladera con orientación sur que imprime un carácter meloso 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, bodega por bodega, para definir el ensamblaje final.



Cata

Color amarillo pajizo con destellos verdosos, brillante. En la nariz destaca la primera impresión de madera fina, muy bien integrada. Notas tostadas frescas, tonos mentolados y balsámicos. Fruta cítrica y un fondo tropical. En boca es meloso. Aparece el roble con mucha dulcedumbre, tostados finos y una acidez presente que ejerce de columna vertebral para integrar futa y madera. Final persistente.

