



LUNAE CHARDONNAY 2021

D.O. CASABLANCA

Nariz fresca, intensa y viva, frutas blancas, flores con una suave nota cítrica y un toque de vainilla y especias. En boca es complejo, amplio y cremoso, la acidez vibrante realza el flujo expansivo y untuoso.

Análisis:

Alcohol: 13,2°

pH : 3,4

AT : 5,34 (expresado en Ac Tartárico)

MR :1,59

A partir de viñedos agroecológicos, la uva se vendimia manualmente, se recibe en la bodega donde se realiza una cuidadosa selección.

Las levaduras autóctonas del campo son las que llevan a cabo el proceso de fermentación, la fermentación se realiza a temperaturas moderadas entre 15 y 19º, en barricas de madera neutra (60%), "barricas" de acero inoxidable (40%)

Parte del vino se sometió a una fermentación maloláctica, que equilibra la refrescante acidez natural de una buena manera.

El vino fue envejecido en estas barricas durante 11 meses antes del embotellado

