



Pago de Cirsus

CHARDONNAY

FERMENTADO EN BARRICA

Premios recibidos



Vino blanco seco.

Denominación. Vino de Pago Finca Bolandín.

Variedad : uva 100% Chardonnay.

Época de vendimia: Tercera semana de agosto.

Cosecha: Mecánica y nocturna.

Elaboración y crianza: Maceración pre-fermentativa en frío a 5°C. Fermentación 9 meses en barrica nueva de roble francés.

Grado alcohólico: 14,5 % vol.

Periodo óptimo de consumo: Entre el segundo y el quinto año.

Temperatura de servicio: 7-11 °C.

Notas de cata

Apariencia : Pajizo brillante, amarillo dorado.

Nariz: Frutas tropicales y almendras maravillosamente integrados con los aromas de vainilla cedidos por la finura del roble.

Boca: Compacto y fresco, y a la vez untuoso y graso; notas aromáticas del mejor roble, acabado sedoso y persistente.

Maridaje: Particularmente indicado para pescados azules, moluscos y mariscos, arroces y verduras al horno, carnes blancas, quesos frescos y grasos.

Añada referencial



VINO DE PAGO