
ICONO

CHARDONNAY

TIPO
D.O.
BODEGA

Blanco
Valencia
Vinos de La Viña
La Font de la Figuera (Valencia)

VARIEDADES

100% Chardonnay.

CATA

A la vista: Limpio, luminoso y transparente, color amarillo pajizo con ribete verdoso.

Al olfato: Aroma de intensidad alta. Limpio y fresco, a copa parada destacan aromas primarios propios de la variedad tales como fruta blanca de pepita (manzanas, peras), fruta blanca de hueso (albaricoque) con un fondo de frutas cítricas y tropicales (piña fresca). A copa agitada, se potencian los aromas, aparece nada de madera (evitando así el estilo clásico).

Sabor: En boca resulta fresco, de paso largo, con cuerpo y bien estructurado. Acidez integrada y notable peso de fruta.

Sensación final: Restronasal intenso y frutal y postgusto largo y agradable.

Maridaje: Pescados blancos, pescados grillados y ahumados, mariscos, carnes blancas, pastas.

Temperatura de servicio: Servir entre 8º y 10ºC.

El Chardonnay es la variedad blanca más apreciada, popular y extendida del mundo y la segunda tras Cabernet Sauvignon, originaria de la Borgoña (Francia) se ha adaptado con buenos resultados en lugares muy distintos. Sus características pueden variar desde vinos ricos, gruesos y espesos, adecuados para envejecer en botella, a vinos más ligeros y frescos hechos sin madera y destinados a ser jóvenes. El Chardonnay es largo en boca, no tiene extremos duros ni una acidez agresiva. Presenta una gran gama de sabores los cuales están definidos por manzanas, cítricos, melón, peras, miel, cera, caramelo, dulce de leche, minerales entre los más reconocidos.



Anecoop Bodegas

www.anecoopbodegas.com