

Finca

CASA LO ALTO



FINCA CASA LO ALTO CHARDONNAY

D.O.P. UTIEL-REQUENA

Finca Casa Lo Alto Chardonnay proviene de nuestras parcelas El Trena y Vallejo Avenas. Ha sido fermentado y madurado en barricas nuevas de roble francés.

Área de Producción

Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena. Clima continental con influencias del Mediterráneo. Grandes variaciones de temperaturas diurnas y nocturnas. Temperatura media anual: 13°C. Suelos calizo-arcillosos.

Variedad de Uva

100% Chardonnay

Vinificación

Elaborado exclusivamente a partir de uvas seleccionadas de la variedad Chardonnay de nuestras parcelas El Trena y Vallejo Avenas. Las uvas se despalillan y se realiza un prensado directo. Fermentación en barricas nuevas de roble francés y crianza sobre sus lías durante alrededor de 5 meses, removiendo semanalmente.

Nota de Cata

Color: Amarillo pálido con reflejos verdosos.

Aroma: Aromas a manzana, fruta tropical y mantequilla con notas tostadas de la bodega.

Sabor: Untuoso, con mucho cuerpo, sabor a limón, piña, melón y pan tostado.

Sugerencias de Servicio

Finca Casa Lo Alto Chardonnay es un vino ideal como aperitivo, pescado o carnes blancas. Servir entre 10-12°C.

Añada

2019

Graduación Alcohólica

13,5% vol.

Producción

2.016 botellas

Disponible en

750ml