

## Chardonnay 2017

### LOCALIZACIÓN

Finca:	Dominio de Casalta
Municipio:	Chinchilla de Montearagón
Región:	Albacete
D.O.P.:	Denominación de Origen Almansa

### ANÁLISIS

Alcohol:	14%
Acidez Total:	5,76

PH:	3,47
-----	------

### VITICULTURA

Variedades:	Chardonnay
Rendimiento:	50 hl/ha
Vendimia:	Agosto

### ELABORACIÓN

Crianza:	1 mes en barrica y 5 meses sobre sus lías con batonages semanales
Tipo de barricas:	Roble francés, 300 litros, tostado medio
Producción:	12.000 botellas
Salida al mercado:	Verano 2018

### NOTA DE CATA

Amarillo limón de capa media, claro con lágrima media. Nariz nítida con notas de fruta blanca y cítricos y un fondo tostado y de piedra blanca de corte mineral. Entrada en boca seca, con cuerpo medio y una marcada acidez que lo hace refrescante y largo con un gran potencial de envejecimiento. Final cítrico con notas minerales. Beber ahora con potencial de guarda de entre 6 y 10 años

