



Amigo Sancho

CHARDONNAY 2024

Variedad

Chardonnay 100%

D.O.P La Mancha

Tª de servicio

Servir frío entre 6ºc y 8ºc

Maridaje

Es ideal para combinarlo con pescados blancos y ahumados, mariscos, carnes blancas, pastas, pollo asado y queso brie.

Elaboración

Seleccionamos las mejores uvas Chardonnay de nuestros viñedos en su momento óptimo de maduración que han sido vendimiados a primera hora de la mañana, evitando de esta manera el foco de calor y la oxidación durante la vendimia hasta la bodega. Con el mayor de los mimos en el proceso de vinificación, obtenemos este vino varietal fresco y joven, un vino fácil de beber y disfrutar, muy agradable y poco complicado.

Nota de cata

Color amarillo oro, gran intensidad aromática que recuerda a frutas tropicales con un fondo cítrico. Paso en boca agradable y refrescante. Excelente balance entre dulzura y acidez convirtiéndolo en una opción muy apetecible al paladar.

Análisis

ALC: 12,50%VOL

AT: 5,50 gr/lit

AV: 0,30 gr/lit

PH: 3,40

AR: < 4,0 gr/lit

SO2 L: 27 ppm

SO2 T: 113 ppm

Formato

Botella: Bordelesa Lux Natura, 750 ml. PV 410 gr/PT 1160 gr

Tapón: Corcho Diam 44x24,5 mm

Código EAN: 8437003047268

Caja: 6 unidades/DIM: 222X148X314 mm/PV 260 gr/PT 7,60 kg

Europallet: 100 cajas/600 botellas/4 alturas de 25 cajas.