

ATUNA

CHARDONNAY

LÍAS & BARRICA

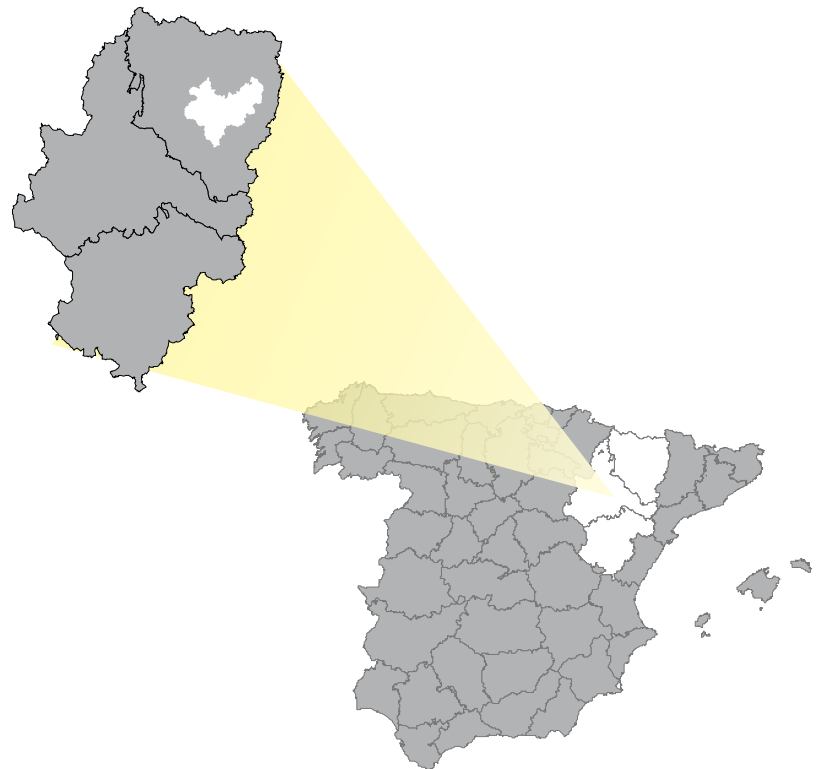


En la búsqueda del mejor chardonnay para elaborar Atuna, mis pasos me guiaron hasta Somontano.

El clima de esta zona pre pirenaica hace que, con sus inviernos fríos, encontremos una fruta más fresca y expresiva en la copa, diferenciándose así de otras chardonnay criadas en climas más cálidos con connotaciones más golosas en boca.

La crianza sobre sus lías en barrica de roble aporta a este Atuna mayor complejidad y un espectro de aromas más amplio

D.O. SOMONTANO
BARBASTRO



ATUNA

CHARDONNAY

LÍAS & BARRICA



FICHA TÉCNICA

D.O.: Somontano

Uva: Chardonnay 100%

Grado Alcohólico: 13% vol.

Temperatura de servicio: Entre 12 grados C.

ELABORACIÓN Y VIÑAS:

Las viñas están situadas en Torresalás en el término de Barbastro, en las laderas norte que rodean la bodega, en suelos de vigor medio/alto cuya producción se regula con el uso de cubiertas vegetales naturales. La **vendimia, nocturna**, tiene lugar sobre la tercera semana de agosto.

Como paso previo, la uva se macera en frío durante cuatro horas para pasar después a la fase de fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en depósito de acero a una temperatura controlada que oscila entre los 14 y 16 grados. Posteriormente, la fermentación alcohólica acaba con una **crianza sobre sus lías con "battonage" durante tres meses, en barricas nuevas de roble francés.**

NOTA DE CATA

Fase visual: Presenta un color brillante, limpio, amarillo con irisaciones doradas.

Fase olfativa: En nariz destacan los aromas a frutas exóticas como la piña madura (característica de la uva chardonnay) notas de plátano y maracuyá, notas de bollería y pan tostado.

Fase gustativa: Elegante y equilibrado, glicérico, de intensos sabores frutales, con un sutil final balsámico.

MARIDAJE

Armoniza con pescados blancos, pastas, guisos marineros, sushi, sashimi, ceviches de pescado e incluso carnes blancas.

