torralbenc

VI DE LA TERRA ILLA DE MENORCA

chardonnay 2024



Variedades	Chardonnay
Grado alcóholico	13,5 % Vol.
Añada	2024
Nota de cata	Vino blanco de color amarillo limón con reflejos dorados, brillante y limpio. En nariz es complejo, destacan notas de fruta de hueso, como albaricoque y melocotón, junto con matices de fruta blanca, como pera y manzana. A estos aromas se suman sutiles recuerdos de panadería, brioche y mantequilla. En boca es un vino con buen volumen y muy fresco. Untuoso y equilibrado gracias a su vibrante acidez. En el retrogusto se aprecian intensas notas cítricas y frutos secos, además de un toque salino. Su paso es armonioso, con un final largo y persistente.
Elaboración	Torralbenc Chardonnay 2024 se elabora con uvas vendimiadas y seleccionadas manualmente para garantizar su calidad. La uva se enfría para realizar una maceración prefermentativa, realzando su perfil aromático. El mosto se obtiene mediante un prensado leve, asegurando una extracción delicada. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable. Posteriormente, envejece seis meses en barricas de roble francés, donde se realiza bâtonnage, aportando estructura y untuosidad. Finalmente, reposa en botella antes de su comercialización, afinando su perfil y alcanzando su máxima expresión.