



torralbenc

Chardonnay (crianza oxidativa) Torralbenc 2017

- Variedades de uva:
100% Chardonnay
- Alcohol:13%vol.

Elaborado en depósitos de inox, con guarda en ellos en contacto con lías y con crianza en barrica de roble en contacto con oxígeno. Guarda en botella de un año.



visual

amarillo dorado, limpio,

Nariz

aromas a frutos secos, frutas maduras como el plátano y piña, aromas a compota debido a la marcada oxidación; notas de pan tostado y a vainilla de la madera de roble francés, brioch y panadería de las lías..

Aún conserva notas leves cítricas y aromas a hinojo y manzanilla

.

Boca

Con alcohol de 13 grados bien integrado, que le da volumen y golosura. Sorprende su frescura y notas cítricas dado su marcada oxidación. Con cuerpo y amable. En la retronasal se perciben aromas descritos anteriormente procedentes de la barrica y las lías. En el tacto se percibe una muy leve tanicidad y amargor que aporta complejidad