



torralbenc

VI DE LA TERRA ILLA DE MENORCA

chardonnay 2021

Variedades	Chardonnay
Alcohol	13,5 % Vol.
Suelo	Calizo, en menorquín <i>marés</i> .
Elaboración	Torralbenc Chardonnay 2021 ha sido elaborado con uvas con un mayor grado de maduración procedentes de las parcelas más antiguas de la propiedad, recogidas y seleccionadas a mano. Elaborado en depósitos de acero inoxidable, en los que el vino permanece en contacto con sus lías durante dos meses. Tiene una crianza de ocho meses en barrica de roble francés en presencia de sus lías. Permanece en botella un mínimo de seis meses.
Nota de cata	Vino blanco, amarillo limón con tonos dorados, brillante y limpio. En nariz son características las notas a fruta de hueso, fruta blanca madura y panadería. Es un vino con gran volumen, buena acidez, untuoso y largo.

