



% Alcohol 13,5 % Vol.

MÄNNLE CHARDONNAY

SPECIAL EDITION

2019

CHARDONNAY

Es de uvas 100% Chardonnay. Las uvas se cosecharon a mediados de marzo. Su origen proviene de viñedos de 20 – 30 años de antigüedad.



D.O VALLE DEL ITATA



Suelo

Suelos graníticos.



Clima

Templado mediterráneo. Precipitaciones de 700 - 800 mm al año.



Cosecha

Cosecha y selección a mano en gamelas de 12 kilos el 20 de marzo 2018.



Fermentación

Inicia con mosto a 12°C, luego 15 a 20 días en cubas de acero inoxidable y reposa sobre sus lías 12 meses.



Guarda

70% En cubas de acero inoxidable y 30% en barricas nuevas de roble francés de 160 litros.



Nota de cata

Nos presenta notas intensas a manzana verde madura y un toque de fruta exótica. Se perciben las notas de vainilla y mantequilla debido a su guarda en barricas por 3 meses. En boca, el Chardonnay no es opacado en su cuerpo, si no que bastante redondeado. Contiene un juego de sabores de múltiples capas, densidad compleja y una delicada fusión, con mucha longitud y cuerpo.



Maridaje

Ideal para acompañar platos de pescados fuertes y carnes blancas. Mariscos, pescados, pollo, pavo y quesos fuertes.



Temperatura de servicio

8 °C



Reconocimiento

92 puntos Chardonnay Special Edition 2018



% Alcohol 13,5 % Vol.

MÄNNLE

CHARDONNAY

SPECIAL EDITION

2019

CHARDONNAY

It is made from 100% Chardonnay grapes. The grapes were harvested in mid-March. Its origin comes from vineyards that are 20-30 years old.



D.O VALLE DEL ITATA



Soil

Granite soils.



Climate

Temperate Mediterranean. Rainfall of 700 - 800 mm per year.



Harvest

Harvest and selection by hand in 12-kilo bins on March 20, 2018.



Fermentation

Begins with the must at 12°C, for 15-20 days, in stainless steel vats. Left to rest on its lees for 12 months.



Aging

70% In stainless steel vats and 30% in new 160-litre French oak barrels.



Tasting Notes

It presents us with intense notes of ripe green apple and a touch of exotic fruit. Notes of vanilla and butter are perceived due to its aging in barrels for 3 months. On the palate, the Chardonnay is not opaque in its body, but quite rounded. It contains a multi-layered play of flavors, complex density and a delicate fusion, with plenty of length and body.



Pairing

Ideal to accompany dishes of strong fish and white meats. Shellfish, fish, chicken, turkey and strong cheeses.



Serving Temperature

8 °C



Recognition

92 points Chardonnay Special Edition 2018