



MARTÚE CHARDONNAY

D.O. PAGO CAMPO DE LA GUARDIA

Elaborado exclusivamente con uva Chardonnay procedente de la finca El Casar de La Guardia.

Fermentado en un 80% en depósito de acero inoxidable a baja temperatura, mientras que el 20% restante fermentó en barricas nuevas de roble francés en las cuales el vino ha permanecido sobre sus lías durante dos meses y medios, realizándose un batonage diario de cada barrica. Después se procede al ensamblaje óptimo entre ambos vinos.

Color amarillo dorado limpio y brillante. Aroma de gran intensidad a fruta madura (piña, melón) flores blancas y fondo de pastelería. La gran baza llega en boca. Desde que entra inunda todo con su amable sabor. Primero fresco, luego goloso, después se hace grande. Su paso es muy untuoso y lento. En el final de boca, se hace presente su medida crianza en barrica, dejando un recuerdo de panadería fina.



VINO DE PAGO es la máxima calificación que contempla la legislación española en materia vitivinícola, por encima de la Denominación de Origen. El concepto de Pago aplicado al vino se refiere a un viñedo situado en un enclave especial, con suelos singulares y un clima privilegiado que imprime al vino unas cualidades únicas. Sólo diecinueve bodegas en España cuentan con esta distinción.

