



# Epílogo



## Variedad

**100% Chardonnay**



## Elaboración

De uvas seleccionadas en los mejores viñedos de la Sierra de Siles, nace este vino DO Mancha Chardonnay.

Recolectada en su momento óptimo de maduración, la vendimia es nocturna para garantizar la máxima frescura del fruto.

Tras una pequeña maceración pelicular y sangrado directo, obtenemos el mosto yema, que pasará por un desfangado estático, y posterior fermentación controlada a 16°C. El proceso continua durante un periodo corto de crianza en barricas de roble francés y americano, dando lugar a un vino elegante, fresco y afrutado.



## Análisis

Alcohol (% vol): 13 ± 0.5

Ácido Acético (g/L): < 0.5

PH: < 3.40

Acidez total (g/L): 5.5 ± 0.5

SO2 libre (mg/L): 35 ± 5

SO2 total (mg/L): <150

Azúcares (g/L): 2 ± 1



## Nota de cata



Color amarillo brillante con atractivos reflejos dorados



Notas florales y tropicales de piña y mango, que se funden con recuerdos tostados y ahumados de la barrica



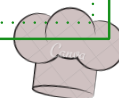
Untuoso y suave en boca, con paso limpio y fresco



## Gastronomía

El compañero perfecto para pastas, mariscos y quesos frescos.

Recomendamos servirlo entre 6 y 8°C.



## Información Logística

Palet	Cajas	Botellas	Peso Kg	Contenedor 20'	Contenedor 40'
Europalet	125	750	1025	11 Palets	24 Palets
VMF Palet	150	900	1225	10 Palets	20 Palets