



Pago de Cirrus

DATOS TÉCNICOS:

	Chardonnay
	14,5 % vol.
 servicio	7° a 11° C.
	DOP Bolandín VINO DE PAGO
	9 meses roble francés

Época de vendimia: Primera semana de septiembre.

Cosecha: Mecánica y nocturna.

Elaboración y crianza:
Fermentación en barrica nueva de roble francés de Allier, durante 9 meses.

NOTAS DE CATA:

Apariencia: Amarillo brillante con tonos dorados.

Nariz: Frutas maduras y tropicales, almendras maravillosamente integradas con los aromas de vainilla cedidos por la finura del roble.

Boca: Compacto y fresco, y a la vez untuoso y graso; notas aromáticas del mejor roble, acabado sedoso y persistente. Bien estructurado y equilibrado.

Maridaje: Particularmente indicado para pescados azules, moluscos y mariscos, arroces y verduras al horno, carnes blancas, quesos frescos y grasos .



CHARDONNAY
FERMENTADO EN BARRICA



VINO BLANCO SECO

