



ficha técnica

mar de so blanc chardonnay

expresión del terruño



Añada: 2014

Botellas: 5700 uds.

DO Valencia

Variedades: Chardonnay (100%)

Datos Analíticos:

Grado alcohólico: 14,3 %

Acidez total: 5,4 g/L

Azúcar residual: 3,5 g/L

Notas técnicas:

Maceración: 2 días

Tiempo de fermentación: 23 días

Temperatura de fermentación: 18–22° C

Huella de carbono: 2,77 kg CO₂/bot.

Notas de cata: Amarillo con destellos dorados. Destaca una nariz de manzana y pera madura con notas acarameladas de avellanes y nueces. Gran recorrido en boca, de retrogusto largo y sabroso.

Maridaje: Ideal para acompañar mariscos y crustáceos, así como recetas de pescado y aves.

Servicio: Servir entre 11 y 13° C

Potencial de envejecimiento: 1 a 3 años

