

Finca Collado

Chardonnay + Moscatell 2015



Varietades: chardonnay 65% y moscatell 35%.

Denominación de Origen: D.O.P Alicante.



Viñedo: cepas de chardonnay y moscatell de 25 años de edad ubicadas en Finca Collado. Terreno arenoso y calcáreo, en ladera. Viñedos emparrados de baja densidad de plantación, con riego de apoyo con agua del subsuelo.



Altura: 600 m.

Vendimia: manual, en agosto de 2015.

Características de la añada: el 2015 fue un año con una buena reserva de agua de invierno y primavera que fue dejando paso a un verano cada vez más seco con alguna lluvia a principios de septiembre. El resultado fue excelente y 2015 es una de las mejores añadas de Finca Collado Chardonnay Moscatell.



Elaboración y crianza: fermentación durante 15 días a 15°C. Chardonnay fermentado en barrica y criado durante 3 meses con sus propias lías. Posterior ensamblaje con el moscatell.

Embotellado: febrero de 2016.

Producción total: 14 957 botellas.



Cata: color dorado pálido, con una tonalidad de vino joven pero delicada. En nariz, se funden los aromas tropicales con el aroma floral, con recuerdos de miel y cítricos, y con la fina presencia de la madera nueva poco tostada. En boca, tiene una entrada suave y agradable y un recorrido sedoso, con la acidez necesaria para dar esa sensación de frescor. Este equilibrio en boca, donde la fruta y la madera se funden por igual en un conjunto muy equilibrado, da paso a un postgusto largo donde destacan los aromas de crianza mezclados con la fruta tropical.



Maridaje: solo o para aperitivos, pescados y mariscos, pasta y arroces marineros, fruta fresca y frutos secos.

Graduación: 13%

Temp. de servicio: 8-10°C

Formatos



75 cl



6 botellas



Premios y puntuaciones:

88 + 4* RCP

GUÍAPEÑÍN