

BODEGAS QUINTA DE AVES



100% Chardonnay



CRIANZA SOBRE
SUS PROPIAS LÍAS



Vendimia
nocturna



Mesa de
selección manual

Vendimia nocturna aprovechando el frescor que otorgan a nuestras uvas las lagunas de la finca, trasladamos la uva de la viña a la mesa de selección en unos minutos

Tras la selección, se inicia el proceso de maceración de la uva en prensa durante el tiempo óptimo obteniendo el mosto de una forma natural. Para obtener la mayor franqueza aromática, realizamos un proceso de desfangado.

La posterior fermentación se realiza, bajo estrictos controles, a baja temperatura, respetando las cualidades naturales del Chardonnay.

Durante los meses siguientes, se trabaja sobre sus propias lías mediante la técnica del “bâttonage”.

Todos los procesos de elaboración han sido realizados para obtener un producto apto para el consumo vegano.



Tonalidad amarilla pálida con reflejos verdosos y muy brillante.



Nota a melón y fruta de hueso con un fondo tropical.



Aterciopelado y muy redondo. Suculento y sabroso, pero a la vez fresco y recurrente.



Servir a menos de 8 grados. Compañero perfecto de pescados al horno y verduras o arroces, resalta los matices de quesos de media curación.



2018

13%