



casa alarcón

*vinos*



---

## Chardonnay 2009

Vino de la Tierra de Castilla

---

100% Chardonnay. 12,5% vol. Borgoña musgo 75 cl.  
Tapón de corcho natural.

### **Viñedo**

Crece al pie de la cara norte de la Sierra del Cuchillo, a 650 m. sobre el nivel del mar, sobre suelos francos con presencia de caliza. Orientación norte-sur.

### **Clima**

Continental seco suavizado por la proximidad al Mediterráneo, escasa pluviometría, y marcada alternancia térmica diaria.

### **Vendimia**

Manual, con selección de fruto. Finales de agosto con seguimiento maduración. Verano de altas temperaturas y muy poca precipitación obteniéndose un fruto limpio y de gran calidad.

### **Elaboración**

- Paso por mesa de selección, despallado y enfriado del fruto en intercambiador hasta 4°C.
- Estrujado suave, maceración en frío y posterior escurrido por gravedad.
- Separación de la fase de prensado a distinto depósito.
- Fermentación inicial a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable con control digital.
- Final de fermentación y posterior batonage, sobre sus propias lías finas en barrica de roble francés solo de una parte del total del vino.
- Clarificado natural y embotellado.



### Servicio recomendado

8 – 11 °C.

### Nota de cata

*A la vista:* brillante y ligero color dorado con tonalidades verde limón.

*En nariz:* aromas sutiles a frutas blancas y frutos tropicales, especialmente piña, sobre un fondo especiado que se entrelaza con los tonos ligeros de roble.

*En boca:* fresco, de amplio recorrido y extraordinaria untuosidad. Prevalecen nuevamente los frutos tropicales como piña y pomelo, acidez equilibrada y marcada retronasal en la que flotan en buena armonía la fruta y los ligeros tostados.

### Sugerencia de maridaje

Perfecto para acompañar mariscos, pescados azules y cazuelas de pescado, así como sushi y carnes blancas poco condimentadas. Maridaje ideal de quesos frescos sabrosos, pasta con salsa carbonara o al pesto y espinacas con bechamel.