

PACHECO PEREDA

Estirpe

Después de años trabajando la tierra nuestro propósito es hacer vinos que preserven la esencia de nuestra identidad en cada botella.

CHARDONNAY 2022

NOTAS DE CATA

Chardonnay con aromas de frutas blancas como pera, piña, flores y sutiles notas de vainilla. El paladar es fresco y ligeramente cremoso.

FERMENTACIÓN

Fermentado en acero inoxidable a 15-17°C durante 25 días. El 15% del vino envejece en barricas de roble francés de 500L y en toneles de 3500L.

VARIETAL

100% Chardonnay.

REGIÓN

Elaborado con uvas seleccionadas de nuestro viñedo en Alto Agrelo, que le aporta al vino aromas balsámicos, estructura y frescura.

INFORMACIÓN TÉCNICA

TA: 5,72g/L pH: 3,3 RS: 4g/L ALCOHOL: 13%

