



## VARIEDAD: CHARDONNAY

### COSECHA 2018:

Desde nuestro punto de vista la añada 2018 fue excelente, con una generosa cosecha, algo tardía lo que favoreció una maduración lenta y plena, de estas variedades.

### EL VIÑEDO:

El viñedo situado en "Finca Los Juncare" está ubicado en una de las mejores zonas de La Mancha a una altitud de 700 metros con suelos muy pobres, arenosos, con mucha arcilla y zonas de caliza, lo que favorece el cultivo de la vid. De origen borgoñón la variedad Chardonnay considerada la reina de las variedades blancas se ha adaptado perfectamente a nuestro suelo y a nuestro clima. Los viñedos de airén proceden de viñas viejas con rendimientos muy bajos que nos dan una uva de alta calidad. Clima continental, con altas fluctuaciones térmicas entre el día y la noche durante la época de maduración de la uva.

### VINIFICACIÓN Y CRIANZA:

En climas cálidos el momento de la vendimia es crucial para no perder acidez por ello se presta mucha atención durante el proceso del envero y la maduración de nuestras uvas. La vendimia es manual, transporte en cajas de 10 kg para favorecer la entrada de los racimos en condiciones optimas en la bodega. Fermentación y crianza en barricas de roble francés de 220 litros durante 6 meses trabajado meticulosamente con sus lías.

### ANÁLISIS DE LA CATA:

Color amarillo pálido, en nariz presenta aromas intensos a melocotón blanco, melón, cítricos y algunos frutos secos consecuencia de su paso por barrica. En boca es seco, muy expresivo y equilibrado.