

Ole Chardonnay

VINO BLANCO CHARDONNAY



Información nutricional e ingredientes

Análisis

- Alcohol: 14,5 % vol
- Acidez Volátil: 0,21 mg/L
- Azúcares reductores: 0,10 g/L
- pH: 3,42
- SO₂ Libre: <4 m/L
- SO₂ Total: 106 mg/L
- Acidez Total: 6,22 g/L

Nombre del Vino: Olé Chardonnay 2024

Añada: 2024

Variedad: 100 % Chardonnay Ecológica

Clasificación: Vino Joven

Denominación de Origen: Manchuela

Origen: Viñedos Jovenes

Cultivo: Ecológico

Grado Alcohólico: 14,5 % vol.

Elaboración: Vinificación en barricas de robles francés.

Embotellado: Botella Borgoña (750 ml), corcho natural.

Temperatura de Servicio: 8 - 10 °C

Producción Limitada

Reflejo de su filosofía artesanal, ecológica de la Bodega La Cepa de Pelayo y el carácter único de las cepas de la de variedad Chardonnay, adaptada al Terroir de la Manchuela.

Elaboración

Proveniente de un viñedo seleccionado, cultivadas bajo prácticas sostenibles, en Alcalá del Júcar, entre los valles de los ríos Júcar y Cabriel, dentro de la Denominación de Origen Manchuela.

El manejo sostenible del viñedo, sin el uso de productos químicos de síntesis, asegura la máxima expresión varietal y respeto por el entorno. La vendimia manual realizada en horas frescas para preservar la calidad de la uva. Criado en barricas de roble francés, este vino conserva la pureza de la variedad Chardonnay y refleja su autenticidad al prescindir de clarificaciones y filtrados.

Crianza

Fermentación y crianza en barricas de roble Francés de 500 litros durante 4 meses para desarrollar complejidad y volumen en boca.

Cata

Color: Color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.

Aroma: Aromas de frutas tropicales (piña, maracuyá, lichi) y frutas de pepita (manzana blanca, pera), combinados con sutiles notas de vainilla y confiterías sobre un fondo especiado.

En Boca: Amplio y estructurado, con una acidez fresca bien equilibrada. El paso por boca es elegante y ligeramente untuoso, con notas de mantequilla francesa, pan tostado y frutas tropicales en su persistente final.

Maridaje

- Mariscos frescos y pescados al horno.
- Ensaladas con frutas y quesos suaves
- Risottos cremosos y pastas con salsas blancas.
- Como aperitivo, por su frescura y elegancia.

RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN

OLE CHARDONNAY. Conservar en un lugar fresco y seco, entre 12 °C y 14 °C, en posición horizontal.

Evolución positiva en botella, al estar embotellado sin estabilización química.