

# MARCO REAL

## VINOS & BODEGAS



### MARCO REAL PEQUEÑAS PRODUCCIONES CHARDONNAY



#### VARIEDAD

100% Chardonnay



#### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Vendimia mecánica nocturna, en su momento óptimo de maduración, con temperaturas frescas, para preservar los aromas del fruto y evitar oxidaciones. Tras una corta maceración en la prensa se seleccionan los mostos flor y de primera prensada. A continuación, se fermenta a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable. Una vez finalizada la fermentación, el vino se conserva con las lías finas en depósito durante unos 6 meses, hasta que alcanza cremosidad y untuosidad.



#### CATA

- Color amarillo-verdoso brillante y cristalino.
- En nariz explotan aromas de piña y cítricos acompañados por notas cremosas de lías, con recuerdos tenues a avellanas y bollería.
- Boca seductora, con grasa y cierto volumen que redondean una acidez presente y refrescante. Se notan las lías y su aporte envolvente. Termina goloso y fresco.



#### SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo; 8-10°C. Ideal para acompañar pescados azules y blancos, tartar o carpaccio de salmón, atún... así como también, frutos secos, carnes blancas (pollo, cerdo, aves con salsas suaves) pasta y marisco.

