


VALSANGIACOMO
BODEGUEROS DESDE 1831

BODEGA: CHERUBINO VALSANGIACOMO SA

VINO: Ulises Valsangiacomo Chardonnay

VARIEDAD: 100% Chardonnay

AÑADA 2019 PRODUCCION LIMITADA 5.850 BOTELLAS

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13%vol

CALIFICACIÓN: Vino certificado por ECCV con variedad y añada.

PRODUCCIÓN 2018: limitada a 7.850 botellas.

VIÑEDO: Única parcela en Fuenterrobles, viñedo de secano, viticultura respetuosa con el medio ambiente.

ELABORACIÓN: Fermentado en barrica de roble francés de 500lts, batonnage manual cada día durante el periodo de dos meses de su fermentación.

COLOR: Amarillo pajizo con irisaciones doradas.

NARIZ: Limpio, expresivo, con aromas que recuerdan a la fruta tropical, con toques ahumados que se integran aportando volumen y armonía.

BOCA: Untuoso, cremoso con acidez equilibrada. Elegante con amable final.

CAJA 6X75CL

PESO BRUTO CAJA 8KG

EAN13 8410492004424

