

# FICHA DE CATA

## "LOGOS" CHARDONNAY

Variedades: 60% Viura, 40% Chardonnay

**Grado Alcohólico:** 12,5-13%

La uva procede de los viñedos que posee la bodega en Monte Yerga a una altitud de 700 metros sobre el nivel del mar.

#### **ELABORACIÓN**

La uva se recoge en estado muy sano y con una calidad perfecta de aromas.

El método utilizado para la elaboración de este vino procede de una investigación en la que se experimenta con el fin de conseguir un vino blanco más longevo de lo habitual.

Un 30% se fermenta en barrica de roble americano. El resultado es un vino blanco con evolución positiva en botella y con larga vida.

### **CATA**

- Limpio y brillante, color amarillo pálido con tonos verdosos.
- Aromas frutados de la variedad con un pequeño toque de barrica que lo hace muy agradable.
- Fresco y redondo.

#### PLATOS RECOMENDADOS

Aperitivos, pescados a la pancha, arroces, pasta y comida oriental.

