CLOS MONTBLANC
Chardonnay

Grapes:	100% Chardonnay
Vineyard:	Family-owned vineyards in several positions in order to facilitate optimum ripening.
Soil:	Calcareous with clay
Harvest:	Wine harvest is carried out over two nights at the end of August
Vinification & ageing:	"Ensamblage" of several vineyards with separate fermentation in barrels and tanks. Grape maceration (between 2 and 4 hours) prior to pressing of the must-juice in pneumatic presses. Fermentation takes place in barrels of French oak from 3 different woods: Alliers, Nevers and Tronçais. Lately this wine rests on its lees with a daily *batonnage*.
Tasting notes:	Pale yellow colour with amber hues. Deep and persistent aromas reminiscent of tropical and citrus fruits . In the mouth it is well-balanced, soft and lingering.



Variedades:	100% Chardonnay
Viñedo:	Pago familiar con diversas orientaciones que facilitan la maduración optima del Chardonnay
Suelo:	Calcáreo-Arcilloso
Vendimia:	La vendimia se realiza en 2 noches a finales de agosto
Vinificación y crianza:	Ensamblaje de diversos viñedos con fermentaciones separadas en barrica y en depósito. Maceración previa de la uva (entre 2 y 4 horas) para un posterior y ligero prensado del mosto en prensas neumáticas. Para la fermentación en barrica se utiliza roble francés de 3 procedencias distintas: Allier; Nevers; Troncáis con una posterior permanencia sobre lías aplicando el sistema de batonnage.
Notas de cata:	Color amarillo pajizo con tonalidades ámbar. Aroma de intensidad alta y persistente. Recuerdos a frutas tropicales y cítricas, con fondos ahumados. En boca resulta equilibrado, suave y persistente.