



AUDENTIA CHARDONNAY

VINO VARIETAL

Área de Producción

Zona mediterránea, a una altitud que oscila entre los 250 y los 1000 metros. El clima es cálido y la influencia del mar Mediterráneo muy dominante. Desde hace siglos se cultivan cepas en los suelos calizo-arcillosos, que en combinación con la constante presencia del sol intenso dan origen a vinos afrutados con muy buena estructura y taninos moderados.

Variedad de Uva

100% Chardonnay

Vinificación

Vinificación con maceración pelicular en frío y fermentación a 14°C usando levaduras seleccionadas.

Vino apto para vegetarianos y veganos.

Nota de Cata

Color: Amarillo dorado.
Aroma: Fruta fresca madura con fondo de aromas cítricos y vainilla.
Sabor: Fresco, elegante, con buen peso en fruta y acidez equilibrada.

Sugerencias de Servicio

Servir Audentia Chardonnay fresco, a unos 6-8°C con ensaladas, pescados y mariscos, carnes blancas y pasta.

Añada

2022

Graduación Alcohólica

12% vol.

Disponible en

750ml

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Cierre:	Corcho
Embalaje:	6 botellas x caja
Europalet:	105 cajas / 630 botellas
Filas:	5
Peso:	772 kg

