



Blanco Chardonnay Viña Villar



TIPO DE VINO / TYPE OF WINE



Vino Blanco
DOP Valencia.
White wine DOP Valencia

ALCOHOL / ALCOHOL DEGREE

% 13 %vol.

VARIEDADES / GRAPE VARIETIES



100% Chardonnay
Viñedos entre 500 y 900 m de altitud.
Vineyards between 500 and 900 m altitude.

ELABORACIÓN / WINEMAKING



Vino blanco elaborado con uva Chardonnay seleccionada en el momento óptimo de madurez. Tras una maceración pelicular en frío y sangrado estático para extraer aromas, se fermenta parcialmente en barricas.

White wine produced with Chardonnay grapes picked at the optimum moment of maturity. After a cold film maceration and static bleeding to extract aromas, ferments in barrels.

CRIANZA / AGEING



Crianza de 6 meses sobre lías finas.
Ageing during 6 months on fine lees.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



Color: Amarillo pálido con destellos dorados.

Aroma: Aromas de fruta de hueso, cítricos y notas de miel sobre un fondo tostado con sutiles notas de vainilla.

Boca: En boca es fresco, con un paso cremoso, buena persistencia y gran equilibrio entre cuerpo y acidez.

Color: Pale yellow color with golden glints.

Aroma: Aromas of stone fruit, citrus, and honey notes on a toasted background with subtle notes of vanilla.

Taste: On the palate is fresh, with a creamy passage, good persistence and great balance between body and acidity.

MARIDAJE / FOOD PAIRING



Perfecto con todo tipo de arroces, mariscos a la plancha, pasta y carnes blancas. Temperatura óptima de servicio 10-12°C.

Perfect with all kinds of rice dishes, grilled seafood, pasta and white meats. Optimum serving temperature 10-12°C.

ALERGENOS / ALLERGENS



Contiene sulfitos
Contains sulphites.

BLANCO | WHITE WINE



Troncocónica 750 mL.
300 mm, 550 g.



Cork microgranulated
44 x 24 mm



Caja/Cases: 6 bottles
Peso caja/Case weight: 7,4 Kg.



Cases/EUR pallet: 95
Bottles /Palet: 570

