






Viña Villar “Chardonnay”


*“Innovación y Futuro”
“Innovation and Future”*



 Troncocónica 750 mL;
296 mm, 395g.
Peso/weight botella: 1,15 Kg.

 Cork Microgranulated
44x24mm.

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

 Cases/ EUR palet: 95.
Bottles /palet: 570.

ALERGENOS | ALLERGENS

Contiene sulfitos.
Contains sulphites.

TIPO DE VINO | TYPE OF WINE



Vino blanco. DOP Valencia
White wine. DOP Valencia



ALCOHOL | ALCOHOL DEGREE



13 %vol.

VARIETADES | 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 de la variedad Chardonnay seleccionada en el momento óptimo de madurez. Tras una maceración pelicular en frío y sangrado estático para extraer aromas, se fermenta a temperatura controlada entre 16 y 18°C.

White wine produced with Chardonnay grapes picked at the optimum moment of maturity. After a cold film maceration and static bleeding to extract aromas, it is fermented at a controlled temperature between 16 and 18°C.

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: Frutal con notas de manzana verde, melocotón y frutas exóticas sobre un fondo mineral.

Boca: Sabroso en boca, con paladar amplio, graso y fresco.

Color: Pale yellow color with golden glints.

Aroma: Fruity with notes of green apple, peach and exotic fruits on a mineral background.

Taste: Tasty on the palate, with a broad, fatty and fresh palate.

MARIDAJE | FOOD PAIRING



Perfecto con todo tipo de arroces, aperitivos, verduras, ensaladas, pasta y carnes blancas. Temperatura óptima de servicio 10-12°C.

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