



Viña Villar “Chardonnay”

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



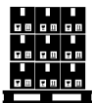
Troncocónica 750 mL;
296 mm, 395g.
Peso/weight botella: 1,15 Kg.



Cork Microgranulated
44x24mm.



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



Cases/ EUR pallet: 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.

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 leeds.

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.