

VIÑEDOS Y BODEGA  
**MANUEL MANZANEQUE**



## FINCA ELEZ CHARDONNAY

D.O FINCA ELEZ



Tecnología 124-132  
Pol. Ind. A7 Llinars Park



08450 Llinars del Vallés  
+34 932 229 07 7



### VARIEDAD

Chardonnay 100%



### ELABORACIÓN

Gracias al clima en Finca Élez podemos trabajar el cultivo en ecológico. Un ambiente muy seco y con brisa de aire ayudan a la sanidad de nuestros viñedos. Los trabajos en bodega también se realizan bajo las pautas de vino ecológico obteniendo así su certificación.

La vendimia se lleva a cabo por la noche para recolectar la uva a la menor temperatura posible. La maceración pelicular en frío durante 12 horas para fermentación controlada a 16º C.

Al finalizar la fermentación se ha mantenido durante 5 meses sobre sus lías finas, para darle más volumen en boca.



### CRIANZA

Joven



### NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo pálido, con sutiles reflejos dorados, muy limpio y brillante.

Frutal y fragante en nariz, con aromas de muy buena intensidad, ofrece una armoniosa combinación de frutas blancas y frutos tropicales.

En boca es amable y glicérico, con una equilibrada acidez y muy buena estructura; en su discurrir genera unas gratas sensaciones táctiles y un sugerente recuerdo frutal.

Final largo con una grata y compleja carga aromática, donde reaparecen los toques frutales con ecos de levadura y frutos secos.

info@elmagatzemdelvi.com  
[www.elmagatzemdelvi.com](http://www.elmagatzemdelvi.com)