



100ml, E=343kJ/82kcal.
INGREDIENTES



R.E.Nº 30085-MU-ES



CASA ROJO®

Levan

CHARDONNAY



VINO
ECOLÓGICO



DATOS DE LA AÑADA

Durante la campaña 2025 dominó un clima más cálido de lo normal lo que limitó el rendimiento, gracias a que tuvimos un buen ciclo de lluvias las plantas pudieron tener reservas suficientes para aguantar el verano obteniendo una sanidad excelente.

La vendimia se produjo durante la segunda quincena del mes de agosto.

PROCEDENCIA DE LA UVA

100% variedad chardonnay, procedente de viñedos ecológicos ubicados en parcelas con suelos franco-calcareos a 800 metros de altitud en el corazón de Castilla La Mancha.

ELABORACIÓN

La vendimia fue manual y nocturna, idónea para preservar los delicados aromas del varietal, en pequeñas cajas de 12kg. Tras un paso por cámara frigorífica se hizo un suave prensado para aprovechar solamente el mosto flor. La fermentación se produjo durante 27 días con levaduras seleccionadas y temperatura controlada a 14-16°C en acero inoxidable para conservar los aromas varietales, seguido de una crianza sobre sus lías finas durante 3 meses para aportar textura sin perder vibración. Volumen de alcohol 13%.

NOTAS DE CATA

A la vista, presenta un precioso color dorado pajizo, limpio y brillante. En nariz despliega todo el potencial de la variedad en estado puro, de intensidad alta, predominando intensos aromas a fruta blanca y cítricos. En boca es equilibrado, fresco y vibrante, con una estructura media y un marcado carácter mineral derivado del suelo calcáreo.

Maridaje ideal: Pulpo al horno.