

CHARDONNAY

*Charlaúra*

*Fermentado en barrica*

BOTELLA No. 000/600

2021

SIERRA DE MONTILLA



*Charlaúra es un vino insensato fermentado y criado en barrica de roble francés durante 10 meses. Elaborado sin sentido común y con uvas desubicadas de la variedad Chardonnay, en suelos de Antehojuela de la Sierra de Montilla. Un serreño refinado, de guarda y, por qué no, un poco “chalao”.*

MONTILLA-MORILES  
DENOMINACION DE ORIGEN

LOS INSENSATOS  
DE LA ANTEHOJUELA



CHARDONNAY

# Charlaúra

2020

**Denominación de Origen:** Montilla-Moriles

**Pago:** La Cañada Navarro, Sierra de Montilla

**Suelo:** alberos ligeros de tosca de antehojuela. Textura franco-arcillosa

**Características de la parcela:** 480m de altitud. Pendiente del 15%. Orientación noroeste-sureste

**Variedad:** Chardonnay

**Viticultura:** laboreo mínimo. Priorización de labores de control de rendimiento y aireación de la canopia mediante poda en verde. Producción Integrada

**Fecha de vendimia:** 24/07/2021

**Elaboración:** recolección manual de racimos con selección en campo. Despalillado y estrujado. Suave prensado en prensa neumática y desfangado en frío durante 24h-48h. Fermentación con temperatura controlada en barrica de roble francés (50%) y en depósito de acero inoxidable (50%). Crianza sobre lías finas y batónnage durante 12 meses

**Nº de botellas:** 600

Tipo de vino  
**VINO BLANCO**

Variedad  
**UVA CHARDONNAY**

Alcohol  
**13% Vol.**

*Fermentado en barrica*

SIERRA DE MONTILLA



**CHARDONNAY**



**PESCADOS  
VERDURAS A LA PARILLA  
CARNES BLANCAS  
QUESOS**



**SERVICIO  
10°**



**BOTELLA 75cl**

## NOTAS DE CATA

A la vista dorado. En la nariz se funden las notas de fruta de hueso seca con notas especiadas recordando al cardamomo y la manzanilla. Aparecen en un segundo plano recuerdos minerales y ceras. En boca equilibrado, de paso elegante y con un postgusto complejo donde combinan notas de fruta seca, en particular orejones, de balsámicos y de miel.