

2022 El Día

100% Chardonnay de un viñedo plantado en 2016.

ORIGEN

España, Andalucía, Jerez, Sanlúcar de Barrameda.

SUELO

Albariza de barajuelas, orientación noreste.

<u>VINIFICACIÓN</u>

Prensado del racimo entero, hiper-oxidacion del mosto, sin defangar, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en una barrica de François Frères de 500 l.

CRIANZA

9 meses en la misma barrica con sus lías totales, sin batonnage. Pretende ser un Chardonnay elegante y preciso, con pureza de fruta, frescura y complejidad.

CARACTERÍSTICAS

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral