



www.bodegasdefabula.com

ANCESTRAL BLANCO

CHARDONNAY



VINO BLANCO
Ecológico



VARIEDAD
Chardonna



EN BOTELLA
9 meses sobre lias



SERVIR
8-10°C.



ALCOHOL
12,70%



SULFITOS TOTALES
<10mg/l.

COSECHA: 2020

TIPO: Blanco espumoso ancestral, con certificación ecológica.

PRODUCCIÓN: 360 botellas de 750 ml.

VARIEDAD: Chardonnay.

VIÑEDO/SUELO:

Viñedos de varias parcelas, combinando suelos de vega con suelos de montaña. Conducción en espaldera con riego de apoyo. Algunas viñas de pie franco.

CRIANZA: 9 meses

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO:
temperatura entre 8-10°C.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual entre la primera y tercera semana de agosto. Prensado directo de racimos, desfangado natural, fermentación espontánea en depósito de acero inoxidable con sus levaduras indígenas, durante 12 días.

Antes del final de fermentación se embotella y tras 9 meses de crianza en botella, se realiza degüelle manual a temperatura ambiente. Por esta razón, es probable que en la botella puedan aparecer precipitados debido a su elaboración natural.

Vino natural sin añadir ningún producto externo, sólo uva. Sin sulfitos añadidos.