



www.bodegasdefabula.com

RANEZA

CHARDONNAY CON BARRICA



VINO BLANCO
Ecológico



VARIEDAD
Chardonnay



EN BARRICA
3 meses sobre lías



SERVIR
10-14°C.



ALCOHOL
13,10%



SULFITOS TOTALES
<10mg/l.



COSECHA: 2020

TIPO: Blanco con crianza en barrica, con certificación ecológica.

PRODUCCIÓN: 1284 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 pié franco.

CRIANZA: Crianza en barrica nueva de roble francés y de castaño de 300 litros.

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO:
temperatura entre 10-14°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.

Tras eliminación de las borras, se introduce en barrica, donde se hace trabajo con sus lías durante 3 meses, se clarifica y estabiliza de forma natural. Por esta razón, es probable que en la botella puedan aparecer precipitados.

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