



VELADOR

COOPERATIVA ●●●
CRISTO DE SANTA ANA

Velador Blanco

Composición: 100% Chardonnay

Añada: 2018

Graduación: 11'5%

Elaboración: Se realiza una pequeña maceración

Pre-fermentativa de unas 8 horas para conseguir una mejor extracción de los compuestos aromáticos de los hollejos, para posteriormente pasar a obtener únicamente el mosto yema por sangrado directo, sin ningún tipo de prensado.

El mosto desfogado pasa a fermentar a temperaturas muy bajas, 13-14°C, para extraer una mayor expresividad aromática. A estas temperaturas tan bajas la fermentación suele durar unos 20 días.

Notas de cata:

Fase Visual: Brillante, amarillo pálido.

Fase Olfativa: Gran intensidad aromática con mucha complejidad donde encontramos los aromas florales y exóticos.

Fase Gustativa: Vino muy fresco y con buen volumen en boca. Sensación afrutada, suave y sedosa que nos aporta en conjunto. También resulta muy refrescante por el pequeño punto de carbónico natural de la fermentación de nuestro chardonnay. El paso en boca es medio, con taninos muy agradables al paladar.

Formatos: 0.75 Cl.

