

Albret

EL ALBA

CHARDONNAY



Antes de que el sol asome por el horizonte, los delicados frutos de las viñas de Chardonnay son recogidos al frescor de la noche. Y, al llegar el alba, el sol calienta esta finca pedregosa, hostil, dura... privilegiada. Porque es esta tierra única la que aporta un carácter inigualable a este vino.



Chardonnay 100%. Vendimia manual nocturna.



6 meses en barrica de roble 100% francés sobre sus propias lias con frecuentes bâtonnages.



Brillante color amarillo.



Intensos aromas frutales como el albaricoque maduro, la piña y la lima, ensamblados con elegantes notas florales. La vainilla aportada por la barrica completa una nariz interesante y compleja.



Es un vino de gran armonía entre sus diferentes sabores, de mucho volumen, con acidez refrescante y ajustada, con gran presencia de la fruta, perfectamente integrada con la barrica, resultando muy redondo y agradable.



Mariscos, sopas de pescado, paellas, fideuas, pescados a la brasa, menestras y verduras en general.