



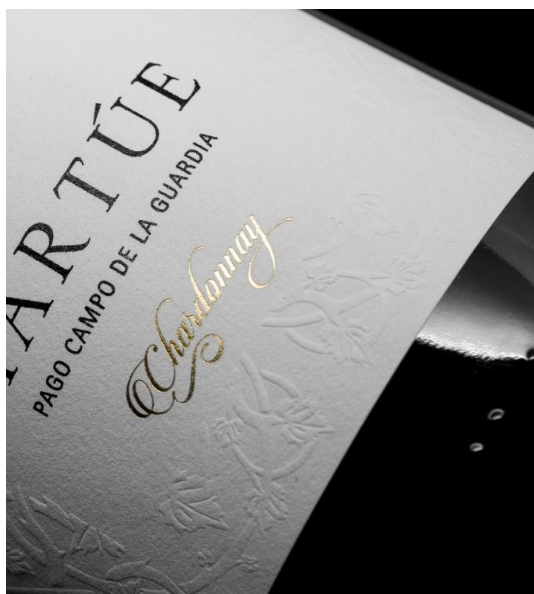
MARTÚE CHARDONNAY 2018

D.O. PAGO CAMPO DE LA GUARDIA

Martúe Chardonnay es un vino elaborado exclusivamente con uva Chardonnay procedente de la finca El Casar de La Guardia.

Fermentado en un 88% en depósito de acero inoxidable a baja temperatura, mientras que el 12% restante fermentó en barricas nuevas de roble francés en las cuales el vino ha permanecido sobre sus lías durante dos meses y medios, realizándose un batonage diario de cada barrica. Después se procede al ensamblaje óptimo entre ambos vinos.

Color amarillo dorado limpio y brillante. Aroma de gran intensidad a fruta madura (piña, melón) flores blancas y fondo de pastelería. La gran baza llega en boca. Desde que entra inunda todo con su amable sabor. Primero fresco, luego goloso, después se hace grande. Su paso es muy untuoso y lento. En el



VINO DE PAGO es la máxima calificación que contempla la legislación española en materia vitivinícola, por encima de la Denominación de Origen. El concepto de Pago aplicado al vino se refiere a un viñedo situado en un enclave especial, con suelos singulares y un clima privilegiado que imprime al

