



# VILA CLOSA

## CHARDONNAY



### LOCALIZACIÓN

País: España

Denominación de origen: Terra Alta

Centro de elaboración: Batea



### VARIEDADES

Chardonnay 100%



### VINIFICACIÓN

Maceración pelicular a bajas temperaturas. Fermentación parcial en depósito de inox y en bota de roble francés. Posterior crianza con los posos



### CRIANZA

4 meses de crianza en botas de roble francés con "bâtonnages" periódicos

## FICHA DE CATA



### DESCRIPCIÓN

Expresión máxima de nuestro "terroir" calcáreo. Elaboración con viñas viejas de baja producción.

La producción de este vino es limitada: solo se elaboran un total de 3.000 botellas de 75 cl.



### CATA

Color amarillo brillante de oro nuevo.

En nariz, encontramos una buena complejidad de aromas penetrantes de frutas tropicales y toques de especias dulces de la crianza en bota.

En boca, es denso y untuoso. Tiene un amplio desarrollo y una acidez fresca que evoluciona hacia un final extraordinariamente largo y equilibrado, en el que reaparece la fruta y los finos matices de tostación.



### RECONOCIMIENTOS

2019 Medalla oro+90 Gilbert Gaillard

2018 Medalla oro Gilbert Gaillard

2016 Medalla oro Gilbert Gaillard