

BODEGA

LABOTERA



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 lias finas.



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
