

Viña Orce Chardonnay

VARIEDAD: Chardonnay

TIPO DE VINO: Blanco joven

FECHA DE RECOLECCIÓN: 4ª Semana de Agosto. Recogida de la uva de madrugada

ELABORACIÓN: Uva procedente de viñedos propios, recogida de la uva en la madrugada. Maceración prefermentativa en frío y lenta fermentación a temperatura controlada, posteriormente se someta a una maceración sobre sus lías.

NOTA DE CATA: Amarillo paja pálido con ligeros reflejos verdosos. Brillante y glicérico.

En fase olfativa aparecen ligeras notas de frutas de hueso (melocotón) que posteriormente dejan paso a recuerdos de fruta tropical madura.

El trabajo sobre las lías aporta una interesante complejidad.

En boca resulta intenso, sabroso y alegre, demostrando buena armonía entre sus componentes.

Se perciben sensaciones cremosas por su gran estructura. El final de boca es envolvente y equilibrado.

MARIDAJE Y SERVICIO: Este vino combina de forma perfecta con pescados blancos y ahumados, Sushi, mariscos, carnes blancas, platos vegetarianos, pastas, pollo asado y aves. Temperatura de consumo idónea, entre 7º y 8º C.

PREMIOS:

➤ **Premio Gran Selección 2016, Edición XXVII Castilla – La Mancha**

Viña Orce Chardonnay 2016 Plata

➤ **XX Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha (2012)**

Premio al Mejor Conjunto de Botellas

➤ **XVIII Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha (2008)**

Premio al Mejor Conjunto de Botellas

VARIETY: Chardonnay

WINE TYPE: Young White Wine

HARVEST: 4th week of August, taking place early in the morning

ELABORATION: Grapes from our own vineyards. Cold pre-fermentation maceration and slow fermentation at controlled temperature. Subsequently it is matured on its lees.

FLAVOUR: Pale Straw yellow with slight greenish reflections. Bright and glyceric. Nose with light notes of Stone fruits (peach), that later they give way to hints of ripe tropical fruits.

Work on lees gives an interesting complexity.

In mouth is intense, tasty and charming, showing good harmony among its components.

Creamy sensations are perceived by its great structure.

The finish is enveloping and balanced.

FOOD PAIRING: This wine goes wonderfully with White fish, smoked food, sushi, seafood, White meats, vegetarian food, pastas, chicken and poultry. Ideal serving temperature between 7º and 8ºC.

AWARDS:

➤ **Great Selection Prize 2016, XXVII Edition, Castilla – La Mancha**

Viña Orce Chardonnay 2016 Silver

➤ **XX D.O. La Mancha Wines Competition (2012)**

Best Bottle of Wines. First Prize.

➤ **XVIII D.O. La Mancha Wines Competition (2008)**

Best Bottle of Wines. First Prize.

