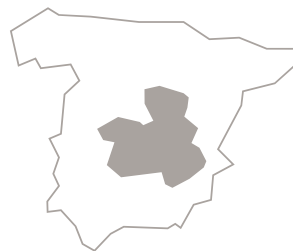


# ALLEGRAZZA

Chardonnay Slightly Oaked

2022

VDT Castilla



**Una canto a la vida. La alegría de esos momentos en los que vemos lo bello en las pequeñas cosas del día a día.**

## VIÑEDOS

Edad de las viñas

12-25 años

Rendimiento

25 hl/ha.

Altitud

600 - 800 m.

Clima

Continental extremos con veranos largos y calurosos

Terroir

Meseta Central Española

## ELABORACIÓN

Coupage

Chardonnay

Vendimia

Durante las dos primeras semanas de Septiembre

Vinificación

Maceración en frío

---

Fermentación

14-16°C

3 meses en sus lías

Envejecimiento

4 months with American oak



Color limón claro



Frutas tropicales  
Piña y lichi  
Vainilla y roble



Equilibrado  
Agradable y refrescante  
acidez  
Cuerpo medio

Color limón claro, en nariz recuerda a frutas tropicales maduras, piña, lichi, con un toque de vainilla y roble. Equilibrado, de agradable y refrescante acidez, de cuerpo medio y final largo.

Alcohol: 13 %  
T. Acidity: 5.86 gr./l.  
pH: 3.52  
R. Sugar: 2.7 gr./l.  
V. Acidity: 0.34 gr./l.

Gold 2022 Premios Baco  
Gold 2021 Women's International Trophy  
Gold 2021 Gilbert & Galliard