



SUEÑOS

Hay vinos que invitan a transportarte. De la montaña al mar. De la cotidianidad a la improvisación.

Sueños es un chardonnay de óptima acidez y equilibrio en boca que inspira.

Frescura de altas cumbres y una pasión por la vitivinicultura que dan como fruto este vino de color pajizo y brillante.

Una cepa que nació en las llanuras francesas, hoy crece y se cría en las montañas de la península ibérica y marida los mares cantábrico y mediterráneo. Un rompecabezas único, un viaje de ida y vuelta, un sueño.

FICHA TÉCNICA

| | |
|-------------------------------|-----------------------|
| <i>Añada:</i> | 2023 |
| <i>Grado:</i> | 13,5% |
| <i>Tipo de Uva:</i> | 100% Chardonnay |
| <i>Altitud viñedo:</i> | +650 m |
| <i>Viñedo:</i> | Ubiergo |
| <i>Suelo:</i> | Canto rodado-Arcillas |
| <i>Edad del viñedo:</i> | 20 años |
| <i>Sistema de conducción:</i> | Espaldera |
| <i>Crianza:</i> | 2 meses sobre lías. |

NOTAS DE CATA

Fase visual:
Pajizo, brillante, borde verdoso

Fase olfativa:
Aroma elegante, flores blancas y notas frutales y balsámicas.

Fase gustativa:
Agradable, con buena acidez, equilibrada.

MARIDAJE

Pescados blancos, mariscos, arroces.

Aves como perdiz, pavo y capón

Recomendación: Arroz caldoso de bogavante ó fetuccini con almejas.

Comida internacional (pescado fresco): marinado como sushi, ceviche o poke.