

Las avellanas en los bolsillos.
Abrir la ventana en una mañana de sol.
El día de su cumpleaños.
Un paseo en barco.

Hazelnuts in the pockets.
Opening the window on a sunny morning.
Their birthday.
A boat ride.

CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA

VINO / WINE

Variedad / Variety	Chardonnay
Añada / Vintage	2020
Graduación / Alcohol content	13% vol.
Volumen / Volume	75 cl

VINIFICACIÓN / VINIFICATION

Maceración pelicular a baja temperatura, durante 6-8 horas. Sangrado del mosto flor a depósito de decantación durante 12 horas, trasiego a barricas de roble francés donde permanecerá en contacto con la barrica durante un periodo de 2-3 meses con batonnages semanales.

Short cold maceration for 6-8 hours. Run off of the free-run juice to a settling tank for 12 hours and racking to French oak barrel where it will remain for a 2-3 months period in contact with the barrel with weekly batonnages.

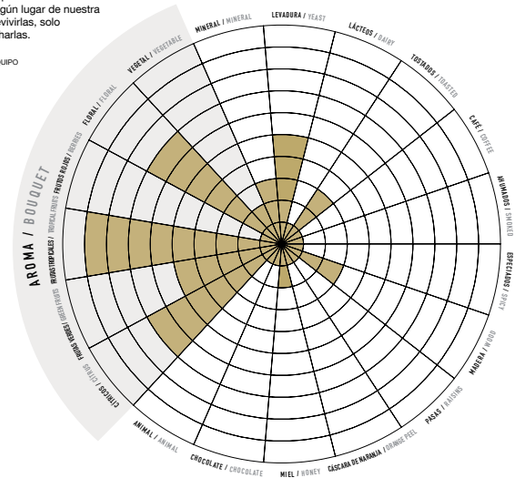
NOTA DE CATA / TASTING NOTE

Color amarillo pálido con tonos verdosos limpio y brillante. Aroma de buena intensidad con notas frescas vegetales sobre recuerdos ahumados y tostados de la madera. En boca es amplio y equilibrado con un paso sabroso, final aromático y armónico.

Pale-yellow color with clean bright greenish highlights. Elegant and intense aromas with fresh vegetal notes and a smoked, toasted oak aftertaste. Well balanced and very ample in the palate, succulent when passing through the mouth and with a harmonious aromatic finish.

Las sensaciones permanecen escondidas en algún lugar de nuestra memoria. Para revivirlas, solo hay que descorcharlas.

RUEDA DE SABORES
ELABORADA POR EL EQUIPO
DE BSV WINE LAB



Sensations remain hidden somewhere in our memory. To revive them, you just have to uncork them.
WHEEL OF FLAVORS PREPARED BY THE BSV WINE LAB TEAM

PRECIO / PRICE