



**Chardonnay
Merseguera**



D.O.P. Alicante



TARIMA HILL

Lías



VIÑEDO

En el término municipal de Pinoso, a unos 700 metros de altitud, se sitúan nuestros viñedos de Chardonnay. La combinación de suelos calizos, clima mediterráneo con influencia continental y altitud favorece una maduración lenta, preservando la frescura natural, el equilibrio y una expresión muy pura y definida del varietal.



ELABORACIÓN

Vendimiado en agosto en cajas de 5 kilos siguiendo una meticulosa selección en el viñedo se procede al enfriamiento de la uva en cámaras para, al fermentarlo desde frío, extraer el máximo de su potencial aromático. Procedemos entonces al despalillado, prensado y desfangado del mosto pasando a fermentar en barricas de roble francés de 225 litros manteniéndose en una temperatura constante de 17°.

El vino permanece sobre sus lías finas durante varios meses, con batonnage periódico, aportando volumen, complejidad y una textura cremosa, manteniendo frescura y equilibrio.



CATA

Color amarillo brillante con reflejos dorados nos muestra una lagrima densa que nos hace pensar que será un vino con cuerpo y buena untuosidad.

Nariz que muestra un amplio abanico de matices y excelente intensidad. Desde flores blancas y amarillas pasando por notas de fruta de hueso, cítricos maduros y matices tanto a mantequilla, como a brioche. De fondo las notas salinas del suelo y el toque de las barricas usadas terminan de pintar un paisaje aromático embaucador.

En boca posee un excelente ataque mostrando volumen y untuosidad desde el inicio todo ello balanceado por una acidez ágil y vibrante. En retrogusto volvemos a encontrar ese carácter frutal típico de la variedad con la parte especiada y de frutos secos. Vino largo, amable, elegante y persistente.

Presentado en una botella de inspiración mediterránea, seleccionada por Rafael Cañizares durante un viaje a Grecia, cuya forma y estética evocan el origen y la tradición de los grandes blancos del Mediterráneo.

