

  
**VALSANGIACOMO**  
BODEGUEROS DESDE 1831

**BODEGA:** CHERUBINO VALSANGIACOMO SA

**VINO:** Ulises Valsangiacomo Chardonnay

**VARIEDAD:** 100% Chardonnay

**AÑADA 2019 PRODUCCION LIMITADA 5.850 BOTELLAS**

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:** 13%vol

**CALIFICACIÓN:** Vino certificado por ECCV con variedad y añada.

**PRODUCCIÓN 2019:** limitada a 5.850 botellas.

**VIÑEDO:** Única parcela en Fuenterrobles, viñedo de secano, viticultura respetuosa con el medio ambiente.

**ELABORACIÓN:** Fermentado en barrica de roble francés de 500lts, batonnage manual cada día durante el periodo de dos meses de su fermentación.

**COLOR:** Amarillo pajizo con irisaciones doradas.

**NARIZ:** Limpio, expresivo, con aromas que recuerdan a la fruta tropical, con toques ahumados que se integran aportando volumen y armonía.

**BOCA:** Untuoso, cremoso con acidez equilibrada. Elegante con amable final.

CAJA 6X75CL

PESO BRUTO CAJA 8KG

EAN13 8410492004424

