Mirar por la ventana.
Andar por la tierra mojada.
Un beso robado.
El pan recién hecho.

Looking through the window.
Walking on wet soil.
A stolen kiss.
Fresh bread.

CHARDONAY Y MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

VINO / WINE

Variedad / Variety	Chardonnay y Moscatel de Alejandría
Volumen / Volume	75 cl

VINIFICACIÓN / VINIFICATION

Maceración pelicular a baja temperatura, durante 4 horas. Sangrado del mosto flor a depósito de decantación durante 12 horas, trasiego a depósito de fermentación donde terminara
la fermentación a una temperatura entre 16-18ºC.

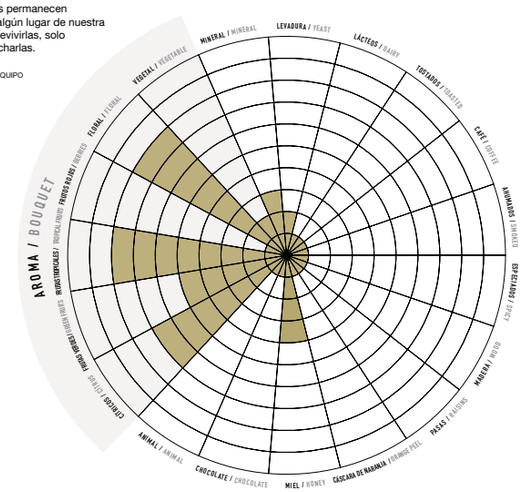
Short cold maceration for 4 hours. Run off of the grape juice to a settling tank for 12 hours and racking to a fermentation tank where the fermentation is completed at 16-18ºC.

NOTA DE CATA / TASTING NOTE

Bonito color amarillo pálido con irisaciones verdosas. Aromas de buena intensidad con notas muy varietales sobre un fondo limpio. En boca es seco, suave a la entrada con una
agradable acidez que le confiere frescura.
Attractive pale-yellow color with greenish iridescence. Elegant and intense aromas with intense varietal notes. Dry and mild in the palate with a pleasant acidity honoring the wine with a particular freshness.

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