



HACIENDA LAS MATAS



El Vino de las Flores



FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO: BLANCO
AÑADA: 2010

VIÑEDO

Variedad: 100% Chardonnay sobre pie S O 4
Formación: Cordon Royal con 3000 plantas/ha
16 yemas productivas/pie.
Sup. Foliar: Espaldera con 12.000 m2/ha.
Riego: Gotero en línea de 2,2 lts/hora.
Fitosanitarios: Producción Integrada.

SUELO

Estructura: Franco arenoso, muy profundo y con buen drenaje.
pH: 7,5
Altitud: 450 m sobre nivel del mar.
Ubicación: Término Municipal de Almonacid de La Sierra
D.O.: Cariñena.

BODEGA

Recolección Primera quincena de Septiembre.
Vendimia nocturna, 100% mecanizada.
Elaboración Despalillado y maceración durante 24 horas a 8 ° C.
Prensado y Fermentación Alcohólica a 14° C.
Sin Fermentación Maloláctica.
Estabilización mediante frío.

ANÁLISIS

Grado: 13,50 %
Acidez Total: 6,1 gr./l.
Acidez Volátil: 0,45 gr./l.
Extracto Seco: 24,4 gr./l.

CATA

Color oro viejo, en nariz aromas florales y fruta tropical. En boca envolvente con paso fresco y persistente.