



BODEGAS  
**QUINTA DE AVES**  
 VOLCANIC WINE

*100% Chardonnay*



**ELABORACION**

Nuestro Chardonnay es guiado en espaldera sobre suelos con superficie pedregos. Realizamos un ajuste de producción mediante vendimia en verde favoreciendo la concentración de aromas y sabores. Vendimia nocturna, aprovechando el frescor que otorgan a nuestras uvas las lagunas de la finca.

Tras la mesa de selección, se inicia el proceso de maceración de la uva en prensa durante el tiempo óptimo obteniendo el mosto de una forma natural. La posterior fermentación se realiza, bajo estrictos controles, a baja temperatura, respetando las cualidades naturales del Chardonnay.

Durante los meses siguientes, se trabaja sobre sus propias lías mediante la técnica del "bâttonage". Todos los procesos de elaboración han sido realizados para obtener un producto apto para el consumo vegano.

**FASE VISUAL:** Tonalidad pajiza con reflejos verdes muy elegantes, limpio y muy brillante.

**FASE OLFATIVA:** Nariz fragante y limpia con aromas que recuerdan a manzana verde, melón y piña fresca.

**FASE GUSTATIVA:** Entrada en boca voluminosa y aterciopelada. Suculenta y persistente. Acidez equilibrada.

**ARMONIA:** Servir a menos de 8 grados. Compañero perfecto de pescados al horno y verduras o arroces, resalta los matices de quesos de media curación.

- |              |          |             |             |                   |
|--------------|----------|-------------|-------------|-------------------|
| VOLCANES<br> | AVES<br> | ALTITUD<br> | LAGUNAS<br> | BIODIVERSIDAD<br> |
| VOLCANOES    | BIRDS    | ALTITUDE    | PONDS       | BIODIVERSITY      |

- |                   |                          |
|-------------------|--------------------------|
|                   |                          |
| Vendimia nocturna | Mesa de selección manual |

|             |  |  |
|-------------|--|--|
| <b>2021</b> |  | <i>3 meses sobre lías<br/>3 months on their lees</i> |
|-------------|--|--|

75CL 13,5%VOL