BODEGAS

QUINTA DE AVES

Chardonnay 100%



Campo de Calatrava
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Nuestra uva Chardonnay crece en espalderas sobre suelos pedregosos y canto rodado. Practicamos poda en verde para concentra aromas y sabores, y vendimiamos de noche aprovechando el contraste térmico que genera la altitud de la finca y la laguna próxima al viñedo.

Tras una selección manual, las uvas se maceran de manera pausada y se prensan en atmósfera inerte para preservar su pureza. La fermentación a baja temperatura y la crianza sobre lías mediante el "bâttonage", continua aportando al vino volumen y untuosidad.

DATOS CLIMÁTICOS

La añada 2025 estuvo marcada por un otoño seco y de temperaturas suaves, un invierno moderado y un verano excepcionalmente cálido, con varias olas de calor entre mayo y septiembre, que condicionaron el desarrollo del viñedo y adelantaron los ritmos del ciclo vegetativo.

La vendimia, iniciada el 12 de agosto con Chardonnay y finalizada el 26 de septiembre con Garnacha, se caracterizó por una menor producción debido al estrés hídrico, pero con una excelente sanidad de la uva y mayor concentración. La capacidad de adaptación de nuestras viñas y el equilibrio del suelo permitieron completar la maduración sin desequilibrios, confirmando que el terroir es un sistema vivo, en constante evolución, que exige interpretación y respeto en cada añada.

FASE VISUAL

Tonalidad pajiza con reflejos verdes muy elegantes, limpio y muy brillante.

FASE OLFATIVA

Expresividad muy varietal y nitidez aromática, donde destaca la frescura de la fruta como la manzana verde, melón y piña.

FASE GUSTATIVA

Entrada en boca voluminosa y aterciopelada. Suculenta y persistente con una acidez equilibrada.

MARIDAJE

Acompaña a pescados al horno, mariscos, verduras y arroces. Servir a menos de 8º.

Vegan Wine

ES ECO-002-CM
Agricultura UE

CRIANZA
SOBRE LÍAS

75CL
13%VOL

VOLCANES · AVES · ALTITUD · LAGUNAS · BIODIVERSIDAD