



NIEU

Vino de licor

INFO

Variedad:

100% Chardonnay

Añada 2025

Graduación alcohólica: 12'0%

Formato: 0,5 l

VINIFICACIÓN

Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada. Parada de fermentación con frío y alcohol. Clarificación estática y filtración esterilizante.

QUÉ LO HACE ESPECIAL

Viñedos situados a 1.200 y 1.300 metros de altitud en pleno Pirineo Aragonés. Lo cual obtenemos una materia prima única en nuestro país, recogiendo una uva con menor concentración de azúcares y mayor acidez, teniendo un vino mas equilibrado. Acidez que se compensa muy bien con el dulzor natural del vino dando una sensación en boca muy fresca y nada empalagosa. Vino con aromas florales, frutales y almivarados. Muy apto para aperitivos.