



TOMILLAR

Chardonnay

Vintage



VIRGEN DE  LAS VIÑAS
1961



TOMILLAR
Chardonnay

Vintage

TOMILLAR Chardonnay

DATOS TÉCNICOS

Varietades de Uva: 100% Chardonnay.

Indicación Geográfica Protegida: D.O. La Mancha.

Elaboración: La cosecha nocturna y mecanizada de la uva llega a la bodega en condiciones óptimas, enfriándose la pasta mediante el empleo de CO₂ en estado sólido. La uva, despalillada y ligeramente estrujada, se macera en depósitos con camisas de refrigeración durante pocas horas a baja temperatura. Posteriormente, se extrae el 50% del mosto flor que fermenta a una temperatura no superior a 15°C durante 2 semanas en depósitos de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Fase Visual: Amarillo pajizo con reflejos verdosos, de consistencia glicérica.

Fase Olfativa: De gran complejidad aromática. Aromas varietales, destacan con intensidad frutas maduras: melocotón, piña, frutas exóticas tropicales como mango y maracuyá y notas de miel.

Fase Gustativa: En boca es untuoso y carnoso. De carácter meloso y post-gusto agradable y persistente, es un vino de una intensidad aromática elevada.

MARIDAJE

Ideal con "Tapas", quesos, pescados, mariscos, arroces, carnes blancas.

TOMILLAR Chardonnay

Vintage

TOMILLAR Chardonnay

TECHNICAL DATA

Grape variety: 100% Chardonnay.

Protected Geographical Indication: D.O. La Mancha.

Preparation: Harvested at night by mechanical means, the grapes reach the winery in optimal condition, and the pulp is chilled through the use of dry ice. After destemming and a light pressing, the grape macerates in tanks with cooling jackets for a few hours at low temperature. Next, 50% of the free-run juice is extracted and ferments at a temperature no higher than 15 °C for 2 weeks in stainless steel tanks.

WINEMAKERS' S TASTING NOTES

Look Stage: Straw- coloured yellow with greenish reflections and glycerine consistency.

Scent Stage: Great aromatic complexity. Varietal aromas, ripe fruits stand out intensely such as peach, pineapple, exotic tropical fruits like mango and passion fruit, with notes of honey.

Taste Stage: Unctuous and meaty on the palate. Velvety in nature, with a pleasant and persistent finish, this wine has a highly intense aroma.

PARING

Recommended for aperitifs, tapas, cheese, fish, seafood, rice, white meet.



TOMILLAR
SAUVIGNON BLANC



TOMILLAR
CHARDONNAY

Botella: Bordelesa 750ml
Bottle: Bordeaux 750 ml

Altura Height	Peso Llena Full Weight
313 mm	1,2 kg

Código EAN EAN CODE
8414601137843

Embalaje: Caja de 12 botellas
Packing: 12 bottles case

Altura Height	Profundidad Depth	Anchura Width
314 mm	300 mm	225 mm

Pallet : botellas / bottles : 900

Cajas / Cases: 75 Pisos / Layers: 5

Altura Height	Profundidad Depth	Anchura Width	Peso Weight
1620 mm	1200 mm	1000 mm	1107 kg

VIRGEN DE  LAS VIÑAS
1961

Ctra. Argamasilla de Alba, 1.

13700 TOMELLOSO, Ciudad Real - ESPAÑA

Tel. +34 926 510 865 Fax. +34 926 512 130

atencion.cliente@vinostomillar.com - www.vinostomillar.com