

# SON AMARET

M A L L O R C A

## Chardonnay 2022



TIPO DE VINO	Blanco
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Vino de la tierra Mallorca
VARIEDAD	Chardonnay
DATOS TÉCNICOS	Grado alcohólico 12,5% Acidez total 4,6 g/L (á. tartárico) Azúcares residuales 1,3 g/L
ELABORACIÓN	Sedimentación, fermentación en frío en depósito de acero inoxidable con aproximadamente 9 meses de almacenamiento de levadura fina en depósito de acero inoxidable y en bodega usada.
DESCRIPCIÓN	Este Chardonnay es jugoso, redondo y equilibrado. En nariz y paladar muestra la típica flor de almendro mallorquina y notas frutales de pera, manzana, plátano y pomelo con sutiles aromas de frutos secos. El cuerpo notable y la acidez fresca combinan hábilmente la sensación en boca y la fluidez al beber.
ALERGENOS	Contiene sulfitos
FORMATOS DISPONIBLES	0,75 L
TEMPERATURA ÓPTIMA DE SERVICIO	10 – 12 °C