

FINCA COLLADO CHARDONNAY Y MOSCATEL

Denominación de Origen Alicante

Varietades: Moscatel y Chardonnay

Vino blanco refrescante y agradable. Su combinación de variedades da como resultado un vino complejo en aroma, predominando al principio la Moscatel bien combinada con la Chardonnay, y dejando paso con el tiempo a los aromas de la crianza. Tiene una larga vida, de hasta tres años desde la fecha de cosecha, aunque el óptimos de consumo es entre uno y dos años después de la fecha de cosecha.

Nota de Cata

Finca Collado Chardonnay Moscatell es un vino donde el Chardonnay, el Moscatel y el paso por madera se funden por igual y donde ninguna de sus características sobresale por encima de las demás: es fresco, complejo y equilibrado. Tiene el color dorado pálido, con una tonalidad de vino joven pero con una sensación delicada. En nariz se funden los aromas tropicales con el aroma floral, con recuerdos de miel y cítricos, y con la fina presencia de la madera nueva poco tostada. En boca, tiene una entrada suave y agradable, y un recorrido sedoso, con la acidez necesaria para dar esa sensación de frescor. Este equilibrio en boca da paso a un postgusto largo donde destacan los aromas de crianza mezclados con la fruta tropical.

