

Somontano
Denominación de origen

M MELER

Origen, familia MELER. Impulso, tres jóvenes.

Reto, tres vinos. Proyecto, tres hermanas.

Colección monovarietal: estilo propio, distintivo y personal.

MELER CHARDONNAY



Zona: Denominación de Origen Somontano.

Tipo: Monovarietal Chardonnay.

Variedades: 100% Chardonnay.

Entorno: Existen pocos lugares en el mundo en los que confluyan tan excelentes condiciones para la producción de uva y la elaboración de los mejores vinos. El Somontano se encuentra en el centro geográfico de la provincia de Huesca, al pie de los Pirineos. Posee un clima continental caracterizado por inviernos fríos, veranos calurosos, con una marcada diferencia térmica entre el día y la noche. Nuestra finca, toda alrededor de la bodega, de suelo de yeso, aporta un mineralidad exclusiva a éste Chardonnay.

Elaboración: Una elaboración tradicional reinterpretada.

Las uvas recolectadas –en su momento óptimo de madurez- a menos de 30 metros de la bodega y en las horas más frías de una noche de final de Agosto, fueron despalilladas, estrujadas y tras una maceración en frío con nieve carbónica, se extrajo el mosto flor mediante sangrado. Obteniéndose así un porcentaje bajísimo de rendimiento.

El mosto resultante se llevó a fermentación, degradando los primeros grados de alcohol lentamente, y manteniendo más tarde la fermentación a un máximo de 15°C. Finalizada la fermentación, el vino se trasegó, se estabilizó en frío y se procedió a su embotellado. (14 %vol.)

Nota de Cata: En la fase visual se aprecia un amarillo brillante. Nariz intensa y limpia en la que destaca la expresión frutal -principalmente cítricos- así como notas de flores amarillas y blancas. Buen recorrido en boca, con un desarrollo denso y fresco. Sabroso, con buena acidez y equilibrado.

Un resultado limpio, fragante, intenso y con cuerpo.

Temperatura de consumo: A la hora de consumir el vino se recomienda que la temperatura sea de entre 8 y 10 °C.

Gastronomía: Cualquier tipo de plato ligero, pasta fresca al huevo, arroces, aves aderezadas con zumo de limón y hierbas aromáticas, marisco, pescado blanco, pescado en fritura, mi-cuit de pato, etc...

Presentación: en botellas de 0,75 l. Cajas de 6 botellas tumbadas.

Bodegas Meler: Oficinas: C/Pico Perdiguero, 13 22300 Barbastro. Bodega: Ctra.N-240 km154,2 22300 Barbastro (Huesca). Teléfono: 679 954 988 Fax: 974 269907 email: info@bodegasmeler.com web: www.bodegasmeler.com