

# URBEZO Chardonnay 2021

**REGIÓN:** Aragón

**TIPO DE VINO:** Blanco **ecológico**

**VARIEDAD:** 100% Chardonnay

**FINCA:** URBEZO, parcela 78.

**EDAD DEL VIÑEDO:** 28 años

**LA TIERRA:** En el paraje URBEZO, el microclima, los suelos pedregosos y la flora y vientos de la Sierra de Algairén son esenciales para que las viñas desarrollen todo su potencial, obteniendo bajas producciones de excelente calidad y vinos ecológicos de gran expresión.

**MARCO DE PLANTACIÓN:** 2,80 x 1,25 m

**DENSIDAD DE PLANTACIÓN:** 2.700 cepas/Ha

**PODA:** Doble cordón-Royat conducida en espaldera

**PODA EN VERDE:** abril-mayo 2021.

**PRODUCCIÓN:** 2,9 kg/cepa

**VENDIMIA:** Nocturna, agosto 2021.

**ELABORACIÓN:** Maceración pelicular en frío de 8 a 10 horas.

A continuación, prensado muy suave. Desfangado estático del mosto a las 24 horas. Fermentación alcohólica controlada a baja temperatura entre 14 - 17 °C para conservar los aromas.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,5 % vol.

**CATA:** Color amarillo con tonos dorados y verdosos, que ofrece aromas de flores blancas, cítricos, frutas de pepita, de hueso y tropicales. Equilibrado, amplio y de final largo.

**GASTRONOMÍA:** Pescados, mariscos, quesos cremosos, flan de foie, carnes blancas y verduras a la plancha o gratinadas. Armonía perfecta con lubina, ostras, langosta, bogavante, carpaccio de bacalao ahumado y estofado de pulpo con patatas. Raviolis de tinta de calamar rellenos de salmón, bañados en una salsa de finas hierbas con gambas en una reducción al URBEZO Chardonnay.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 8 a 10 °C.

## PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS:

**Cosecha 2020** – 90 Puntos Guía Peñín

**Cosecha 2017** – Medalla de ORO en Chardonnay du Monde 2018. 90 puntos de Peñín, 5\*. 92 puntos Guía de Vinos Low Cost, 4\*.

**Cosecha 2016** – 83 Puntos Revista Wine Enthusiast. 89 Puntos Peñín.

**Cosecha 2015** – Med. de ORO en Chardonnay du Monde 2016. 90 Puntos Peñín.

**Cosecha 2014** – Med. de PLATA en Chardonnay du Monde 2014. Medalla de ORO Monovino Madrid.

**Cosecha 2013** – Med. de PLATA en Chardonnay du Monde 2014. 90 Puntos Peñín 5\*.

**Cosecha 2012** – 90 Puntos Peñín.

