



Ficha Técnica

VINIFICACIÓN

Vendimia manual en cajas de 12 kg. Una vez en bodega, se almacenan en cámara de frío hasta que la uva alcanza los 4°C. Los racimos sin despalillar y tras un leve estrujado se colocan dentro del cestillo de la prensa vertical para someterlos a un ligero y delicado prensado.

El mosto extraído se guarda en un depósito de acero inoxidable en la cámara de frío a 2°C y durante 24 horas para realizar el desfangado de manera natural.

Una vez limpio, el mosto y las lías finas se trasiega a barricas nuevas de roble francés de 225 litros para realizar la fermentación alcohólica que durará unos 15 días a bajas temperaturas.

Finalizada la fermentación, se inicia el proceso de crianza; durante 6 meses el vino permanecerá en contacto con las lías dentro de las barricas ganando de esta manera suavidad, complejidad aromática y estructura.

NOTA DE CATA

Vino de color amarillo limón, vivo y brillante, con ligeras notas doradas propias de su paso por bodega. En nariz se esconde en un primer momento, pero a medida que se va oxigenando muestra unos aromas intensos y elegantes.

Inicialmente aparecen notas minerales que dan paso a fruta tropical muy fresca y un suave tostado de fondo. Cri, Cri, Cri es un vino sedoso que llena la boca. Potente y fresco a la vez, deja un paso largo e intenso, debido a la mezcla de aromas afrutados envueltos en sutiles notas tostadas.

Nombre: EL CANTO DEL GRILLO

Variedades: 100% Chardonnay

Viñedos:

Variedad	Parcela	Altitud	Suelos
Chardonnay	Pelegrín	390 m.	calcáreo y gravas

Denominación de Origen: Somontano.

Fecha vendimia: primera semana de septiembre.

Rendimiento: 1,5 kg. por cepa.

Producción: 10 barricas de 225 litros.

Fermentación:

En barricas de roble francés durante 15 días entre 16-18°C.

Crianza:

6 meses.

Alcohol: 14%

Acidez total: 5,66

pH: 3,41

Clarificación: por gravedad.