



MÍNIMO

CHARDONNAY

D.O.P. ALICANTE

VINO BLANCO



VARIEDADES

100% Chardonnay Ecológico.



VIÑEDOS Y SUELOS

Viñas de más de 30 años de edad de cultivo 100% ecológico. Suelos pobres calizos típicos del interior de Alicante, expuestos a altas temperaturas y baja pluviometría.



NOTAS DEL ENÓLOGO

Color amarillo pajizo. Aroma sutil que no deja de ser complejo. Destacan las notas frescas de frutas blancas con toques cítricos. La entrada en boca es suave, refrescante y con un final largo y muy agradable.



MARIDAJE

Mínimo es perfecto para disfrutar por copas como aperitivo. Marida perfectamente con tapas de mariscos, entrantes ligeros y arroces. Consumir entre 4 y 8°C.



DATOS TÉCNICOS

12,5% Vol. Alc.
AT 5,90 g/L
AR <4
pH 3,33

PALETIZACIÓN

Botella de vidrio de 750 ml.
Caja de cartón de 6 botellas.
600 botellas por europalet.

Para la elaboración de **Mínimo** se ha intentado intervenir lo menos posible en las viñas, la vendimia y la bodega. Porque a veces, para obtener el máximo, hay que hacer lo mínimo.