

SEÑORÍO DE AYUD



Origen	España	
Zona	D.O.P. Calatayud	
Variedad	100% Chardonnay	
Edad viñedo	30 años	
Producción	3000 -4000 kg/ha.	
Suelos	Pizarrosos y pedregosos	
Altitud	800 - 900 m.	
Viticultura	Biológica	

Elaboración

Tipo de recolección	Manual	
Fermentación alcohólica	En depósitos de acero inoxidable de fermentación controlada a 16°C	
Fermentación maloláctica	No realizada, para conservar una buena acidez total	
Tiempo en bodega	Sin bodega	
Tiempo en botella	> 6 meses	

Cata

Color	Amarillo pajizo, con destellos verdosos.	
Aroma	Complejo e intenso aroma varietal de manzana, melocotón, hinojo, miel y frutas exóticas (guayaba, fruta de la pasión).	
Boca	Paladar amplio, graso, con un paso limpio y fresco gracias a su acidez sostenida. Postgusto almibarado.	

Maridaje

Perfecto acompañante de pastas, pescados grasos y carnes blancas.	
Temperatura de servicio 8°C	

Logística

EAN	8420560000883	
Botella		
Tipo	Bordelesa	
Altura de botella	300 mm	
Diámetro	76 mm	
Peso (vacía)	450 gr	
Caja		
Dimensiones (LxAxH)	210x160x305 mm	310x235x305 mm
Capacidad	6 botellas	12 botellas
Peso	7,2 kg	14,4 kg
Palets		
Clase	EUR	AMERICANO
Dimensiones (LxAxH)	1200x800x1550 mm	1200x1000x1550 mm
Cantidad de botellas	720	900
Peso	864 kg	1080 kg