



8
1/2

A VINEYARD IN THE CLOUDS

OCHOYMEDIO
850 m.

CHARDONNAY

1/2

PRODUCT OF SPAIN

OCHO Y MEDIO CHARDONNAY

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

El vino fermenta a 18 °C hasta alcanzar 1040 de densidad, posteriormente se controla la temperatura hasta finalizar la fermentación. / *Cold pressed and clean juice is sent to ferment at 18 °C until it reaches 1040 of density and then turning off temperature control until fermentation finishes.*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color amarillo pajizo. En boca destaca la fresca acidez que aporta la variedad Chardonnay. Vino largo, redondo con un post-gusto en boca de cítricos y peras. *The aromas of fresh clean apples lead to a mouth filled with crisp acidity. This fresh crisp version of Chardonnay leaves a good aftertaste of citrus and pears.*

FICHA TÉCNICA / DATA SHEET

IGP. Tierra de Castilla
IGP. Tierra de Castilla

Clima: Continental Mediterráneo
Continental Mediterranean Climate

Zona: Centro
Central Area

Graduación Alcohólica: 12,5%
Alcohol content: 12,5%

Clasificación: Joven
Classification: Young

Tª Servicio: 8-10°
Serving temperature: 8-10°

Variedad: Chardonnay
Variety: Chardonnay

Crianza: sin crianza.
Aging: without aging.



Bodegas Finca La Estacada S.L.

Carretera Nacional 400, km 103 16.400 Tarancón (Cuenca)

Teléfono: +34 969 32 70 99

Fax: +34 969 32 71 99

 fincalaestacada@fincalaestacada.com

 www.fincalaestacada.com