



ESSENS

100% Chardonnay

El nombre Essens, viene de la palabra Esencia. Essens es el primer vino que sale al mercado en cada añada, por lo que es también, la primera esencia de nuestra bodega en salir a la calle cada año.

VINIFICACIÓN: Vendimia manual en pequeñas cajas de plástico y conservación a 4 °C durante 24 horas. Selección de racimos en bodega. Maceración a 8°C durante 18 horas antes de la fermentación. Fermentado en barricas de 500 litros a 12-13 °C durante 25 días. Posterior crianza durante 2 meses en barrica nueva de roble Frances de 500 litros, realizándose batonages durante este tiempo, con el fin de conseguir la complejidad organoléptica que caracteriza a este vino.

NOTAS DE CATA: Amarillo verdoso, muy brillante y con ribete acerado. Nariz elegante, fresca, con toques a frutas blancas de hueso, como albaricoques y peras. Aparecen ciertos toques frutales cítricos que recuerdan a la piel y a las hojas de naranjos y pomelos. Notas a frutos secos, hinojo y bollería, que aparecen a medida que se va abriendo el vino. De agradable entrada en boca, posee un paso alegre y frutal. Sedoso, con volumen y con buena densidad. Muy buena e integrada acidez, con toques finos de madera y un punto herbáceo.

