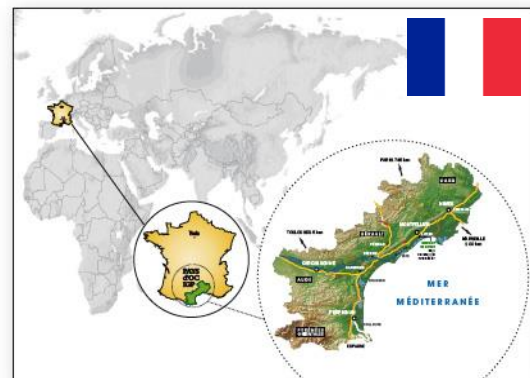


# PAUL MAS

## CHARDONNAY

IGP Pays d'Oc

*Fleuriel*  
DE MEXICO  
[www.fleuriel.com](http://www.fleuriel.com)



**VARIEDAD**  
100% Chardonnay.

### VIÑEDO

Vides de 17 a 27 años.

Tipo de suelo: Piedra caliza con grava.

Cosecha: Mecánica por la noche con el fin de evitar la oxidación.

Rendimiento promedio: 55 hl/ha

### VINIFICACIÓN

Despallado de la uva, sin contacto con la piel. El vino se fermenta durante 4 semanas con levaduras selectas: 80% en cubas de acero inoxidable y el 20% en barricas de roble francés.

Añejamiento: 3 meses.

### DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

**Vista:** Amarillo pajizo, brillante con ribetes dorados.

**Nariz:** Elegante, aromas de piña, lima, membrillo, vainilla y ligeras notas de pan tostado y avellana.

**Boca:** Cuerpo medio, rica acidez, se confirman las notas de piña con una larga permanencia.

### SUGERENCIA DE MARIDAJE

Se recomienda servir a 10°C.

Se puede disfrutar con pescados y mariscos, carnes blancas e incluso Foie Gras, pasteles y postres de frutas. Este vino es recomendable incluso para beberse solo, como bebida relajante.

