



FÁBULA DE PANIZA CHARDONNAY²⁰²²

D.O.P. CARIÑENA

ALCOHOL
13,5% VOL.
VARIETADES
100% Chardonnay



TERROIR

Tenemos 2.800 hectareas a 700 metros de altitud, todas ellas localizadas en la DOP Cariñena. Los suelos son pardo-calizos sobre margas y areniscas. Pizarras en las zonas más altas.

CATA

Muy sutil en nariz, elegante y fresco, con notas florales y cítricas que dan paso a un sutil y elegante recuerdo de crema tostada. Cremoso, delicado y sedoso en el paladar, con notas melosas, balsámicas y un amplio final.

MARIDAJE

Vino muy apropiado para mariscos, pescados, patés y canapés. Temperatura de servicio: 7-10°C.

ELABORACIÓN

Tras el despalillado, las uvas pasan directamente a la prensa, donde se realiza una maceración y fermentación en depósitos de acero inoxidable. Previo a su embotellado, el vino se estabiliza y filtra dejándolo en estado óptimo.

Fábula de Paniza es el fruto de una vendimia seleccionada de cada variedad que trabajamos en la bodega. Un vino en el que, como si de una fábula se tratase, las uvas cobran vida para mostrarnos su máxima expresión varietal a través de su origen, carácter, aromas y matices.



BODEGAS PANIZA

CRTA. ZARAGOZA - VALENCIA, KM 53 · 50480 · PANIZA · ZARAGOZA · ESPAÑA

tfn.: +34 976 622 515 | fax: +34 976 622 958

info@bodegaspaniza.com



www.bodegaspaniza.com