Paniza
bodegas

FÁBULA DE PANIZA CHARDONNAY

2020

D.O.P. Cariñena

ALCOHOL
14% VOL.

VARIETIES
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.

NOTA DE 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: 7-10ºC.

ELABORACIÓN

Maceración durante varios días, fermentación en depósito de acero inoxidable, controlando su desarrollo y temperatura. 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
tfno.: **+34 976 622 515** | fax: **+34 976 622 958**
info@bodegaspaniza.com
www.bodegaspaniza.com