

FICHA TÉCNICA:

**BUCAMEL BLANCO 2016
MEDALLA DE PLATA BACCHUS 2018**

Bucamel Blanco es un Chardonnay fermentado en barrica de roble francés, donde se combina a la perfección la fruta de la uva y los tostados de la barrica, dotándole de una complejidad absoluta

NOTA DE CATA:

- Color: Amarillo intenso con reflejos dorados.
- Olor: Complejo aroma a panadería, miel, fruta confitada y heno.
- Sabor: Amplio, untuoso y con elegante recuerdo frutal

MARIDAJE:

Temperatura de servicio 10-12°C

Ideal para combinar con pescados, mariscos, pates, arroces, carnes blancas y todo tipo de quesos

VIÑEDO:

- Localizado en Los Yebenes.
- Superficie de 3,5 ha.
- Suelo de gravas y arcillas.
- Altitud de 850 msnm
- Pendiente 25%

ELABORACIÓN:

Vendimia manual seleccionando los mejores racimos en campo.

Maceración pre-fermentativa en frío y fermentación alcohólica en barrica de roble francés. Posterior crianza en barrica sobre sus lías, realizando batoneados manuales durante 5 meses.



COMPOSICIÓN VARIETAL	CRIANZA	DENOMINACIÓN	PAÍS DE PROCEDENCIA
100% Chardonnay	5 Meses en barricas de roble francés	I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla	España
FECHA DE VENDIMIA	RENDIMIENTO VIÑEDO	GRADO ALCOHÓLICO	ACIDEZ TOTAL
27/08/2016	6.000 kg/ha	13,0%	6,0 g/l tartárico
FECHA DE EMBOTELLADO	PRODUCCIÓN	PACKAGING	AZUCARES RESIDUALES
21/06/2017	1.700 cajas	6 botellas por caja	3,3 g/l