

# Finca Collado

## CHARDONNAY+MOSCATELL BLANCO

Finca Collado Chardonnay Moscatell es un vino blanco refrescante y agradable, pensado para disfrutarlo tanto en verano como en invierno, y para todo tipo de consumidor. Es un vino apto para copenar o beber desde el tapeo hasta cualquier comida que no tenga platos excesivamente contundentes.

Su combinación de variedades da como resultado un vino complejo en aroma, predominando al principio la Moscatel bien combinada con la Chardonnay, y dejando paso con el tiempo a los aromas de la crianza. Tiene una larga vida, de hasta tres años desde la fecha de cosecha, aunque el óptimo de consumo es entre uno y dos años después de la fecha de cosecha.



AGRO-CASTELLÓ, S.L.  
Carretera de Salinas a Villena, s/n  
03638 Salinas (Alicante) SPAIN  
Tel.: +34 607 510 710  
[www.fincacollado.com](http://www.fincacollado.com)

## FICHA

**UVA:** 65% Chardonnay 35% Moscatell

**VIÑEDO:** Cepas de Chardonnay y Moscatel de más de 30 años de edad ubicadas en Finca Collado. Sobre terreno arenoso y calcáreo de margas blancas, muy extremo, en ladera y a una altura de unos 600 msnm. Viñedo emparrados de baja densidad de plantación, manejado con viticultura tradicional y minimizando los tratamientos sobre la vid con los estándares ecológicos. Una masa foliar controlada y una producción de bajo rendimiento, junto con las brisas que llegan al collado, nos permiten un cultivo sostenible.

**AÑADA:** El 2018 fue un año fresco para nuestro clima, por lo que hubo una vendimia tardía y una maduración lenta, con lo que esta añada presenta unos aromas extremadamente limpios y elegantes. Es sin duda, una de las mejores de Finca Collado Chardonnay+Moscatel.

**VINIFICACIÓN:** Vendimiado a mano a principios de setiembre, se fermentó durante 15 días a 15°C de temperatura. Hacia el fin de la fermentación, el Chardonnay se puso en barricas donde se crió con sus lías durante seis meses. Finalizado este tiempo, se mezcló con el Moscatel y se embotellaron en marzo de 2019.

**ANÁLISIS QUÍMICO:** Grado alcohólico: 12,5%vol. Acidez total: 6,9g/L. pH: 3,2. Azúcar residual: 0,2g/L. Sulfuroso total: 95mg/L.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Certificado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Alicante.

**ENÓLOGO:** Joan Guia

**Nº BOTELLAS:** 15.533 botellas de 75cl, 270 botellas de 150clKg.

## NOTA DE CATA

Finca Collado Chardonnay Moscatell es un vino donde el Chardonnay, el Moscatel y el paso por madera se funden por igual y donde ninguna de sus características sobresale por encima de las demás: es fresco, complejo y equilibrado.

**VISUAL:** Tiene el color dorado pálido, con una tonalidad de vino joven pero con una sensación delicada.

**NARIZ:** Se funden los aromas tropicales con el aroma floral, con recuerdos de miel y cítricos, y con la fina presencia de la madera nueva poco tostada.

**BOCA:** Entrada suave y agradable, y un recorrido sedoso, con la acidez necesaria para dar esa sensación de frescor. Este equilibrio en boca da paso a un postgusto largo donde destacan los aromas de crianza mezclados con la fruta tropical.

## PRESENTACIÓN

**DISEÑO ETIQUETA:** Pep Gramage. Papel Manter Tintoretto Gesso Ultra WS. Fabricación Etygraf.

**BOTELLA:** 75cl Borgoñona Nova de Vidrala color musgo. Dimensiones: 300x80 mm. Peso (llena): 1250g.

**TAPÓN:** Natural 44x24mm de Espadan Corks.

**CAJA:** Caja de 6 botellas tumbadas con separador en cartón Kraft, fabricado por Cartotécnica Vallduxense. Dimensiones: 325x230x160. Peso (llena): 7,5Kg.

**PALETIZACIÓN:** Palet europeo (1200x800) de 100 cajas. 10 cajas por piso, 10 pisos. Peso: 750Kg. Palet americano (1200x1000) a 120 cajas. 15 cajas por piso, 8 pisos. Peso: 900Kg.