



*Bodegas Delgado*

Establecida en 1874



## LEMONIER *Chardonnay*

### DATOS BÁSICOS:

**Nombre del vino:** LEMONIER

**Enólogo:** José Luis Delgado

Este vino, cuya graduación media de las últimas cosechas apenas alcanza los doce grados, se elabora con uvas Chardonnay. Como es tradicional en Bodegas Delgado, el transporte de las uvas hasta el lagar se realiza en cajas especialmente adaptadas con lo que la materia prima llega a su destino en las más óptimas condiciones, obteniendo así de su prensa los mejores vinos de calidad. Este transporte es imprescindible complementarlo, para la obtención de un vino de baja graduación, con tecnología moderna y el “mejor hacer” lo que nos permite obtener un vino de agradable aromas frutales; muy pálido; fresco (gracias a su acidez natural); limpio y brillante; y por ende de excelente paladar. Para su mejor conservación se almacena hasta el momento de su embotellado, a temperatura controlada y atmósfera inerte, llegando a su mesa como el mejor aliado de comidas basadas en ensaladas, pastas, mariscos y pescados.

**Producción:** Limitada

### INFORMACIÓN TÉCNICA:

**Variedad:** 100% Chardonnay

**Fermentación Alcohólica:** 11,5% Vol.

**Caducidad:** Para consumir durante el año siguiente a la campaña indicada en la etiqueta.

**Temperatura de servicio:** Consumir entre los 4 y 5° C.

**Conservación:** En lugar seco y fresco.

**USO PREVISTO:** Para personas mayores de 18 años o con edad para consumir alcohol conforme a la legislación del país de origen. Evite su consumo la población sensible a los sulfitos (SO<sub>2</sub>).

### INFORMACIÓN DE ENVASADO:

**Etiqueta frontal:** 130 x 105 mm papel adhesivo.

**Corcho:** Complejo Cilíndrico 1 + 1

**Capsula:** PVC transparente

**Botella:** Borgoña de 75 Cl. transparente.

**Caja de transporte:** 6 botellas tumbadas de 75 cl. (30 x 17,5 x 26 cm.)

### DATOS DE CONTACTO:

BODEGAS DELGADO, S.L.

C/Cosa no, 2

14500 Puente Genil (Córdoba)

**Tlf.:** 957 60 00 85 - 957 60 13 37

**Fax:** 957 60 45 71

**E-mail:** [fino@bodegasdelgado.com](mailto:fino@bodegasdelgado.com)

**Web:** [www.bodegasdelgado.com](http://www.bodegasdelgado.com)

### DATOS DE DISTRIBUCIÓN:

Contactar con la bodega