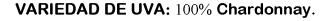
LAUDUM CHARDONNAY





TIPO DE VINO: Vino joven.

CONCEPTO: Vino blanco diferente, exclusivo y sir comparativos. Líder en su segmento.

VIÑEDOS: Vendimiamos a mano para proteger la calidad de la uva. Uva seleccionada y con una producción limitada de 10700 botellas.

El sabor único de este vino refleja la casta de las mejores viñas de Chardonnay.

ELABORACIÓN: Tras una maceración en frío de 24 horas, el mosto flor es fermentado en depósito de acero inoxidable con temperatura controlada. Hacia el final de la fermentación se trasiega a barricas nuevas de roble Allier y Nevers hasta su embotellado.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO: Se debe tomar frío.

CONDICIONES DE CONSERVACION: Mantener a temperatura constante en lugar fresco y seco

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES: 92,4 Kcal por 100 gr.

•Cosecha 2010: Medalla de Bronce en el Concurso "Challenge Internacional du Vin" Burdeos, Mayo 2011.

MARIDAJE: Ideal para mariscos, ostras, pescados, ahumados, carnes blancas y foie.

FICHA DE CATA:

L A U D U M	

COLOR	AROMA	PALADAR
Color amarillo pálido con tonos verdosos.	Intensa expresión aromática varietal con notas afrutadas de melocotón, pomelo, piña y otras frutas exóticas	Es amplio, sedoso y equilibrado con vainillas aportadas por el roble.



D.O. ALICANTE: Es una D.O. pequeña y emergente, situada en el Mediterráneo con una gran tradición vinícola. Bocopa representa el 40% de la comercialización.

TÉCNICAS: Es un vino que tiene personalidad, por lo que encaja en cualquier carta, gusta a todo el mundo, quien lo prueba repite. Recomendamos un precio moderado en las cartas.

INSERCIÓN EN CARTAS: Es un vino que no puede faltar en sus cartas por su diferencia y personalidad.

PRESENTACIÓN: Exclusiva y personalizada, de fácil identificación.

MARCA / COMUNICACIÓN: Es un vino con marca de reconocido prestigio.

PRECIO: No darle importancia. Pruébalo y te sorprenderás.

Equilibrado en su segmento y muy competitivo. Le va a aportar negocio.

SEGMENTO: En la línea por calidad con los vinos del segmento.

ORIENTACIÓN A CLIENTE NUEVO:

Ofrece un producto reclamado por el cliente que buscan nuevas tendencias.

Amplía tu carta con un vino que gusta.

Es un vino buscado por el cliente final por ser Chardonnay, uva que está de moda en blancos.

PREMIOS A LA CALIDAD

- •Cosecha 2005: Medalla de Bronce en el Concurso Challenge Internacional du Vin. Celebrado en Francia. Abril 2006.
- •Cosecha 2006: Medalla de Bronce. Concurso Challenge Internacional du Vin. Bourg-sur-Gironde (Francia). Mayo 2007.
- •Cosecha 2008: 3er Premio en la Cata "Els Bodeguers". Valencia, Marzo 2009.
- •Cosecha 2009: Mezquita de Plata . "Premios Mezquita 2010. Córdoba, Septiembre 2010.

•Cosecha 2010: Medalla de	Bronce en el Concurso Mayo 2011.	"Challenge Internacional du V	in" Burdeos,