



# VINA MARIS

CHARDONNAY

• LIMITED EDITION •

## FICHA TÉCNICA VINA MARIS CHARDONNAY 2013

- 100% chardonnay (D.O. Alicante).
- Vendimia: 2ª semana de septiembre.
- 3 meses en depósito sobre lías.
- 3 meses de crianza submarina en botella lacrada a 30 metros de profundidad en la costa de Calpe, Alicante.
- Color: amarillo pajizo con tonos dorados.
- En nariz: Aromas de fruta blanca madura, tonos de panadería y toques cítricos y minerales.
- En boca: Muy equilibrado, con buena acidez, y cuerpo. Sensaciones de fruta madura y buena evolución.

VINA MARIS  
• LIMITED EDITION •  
VINA MARIS CHARDONNAY 100% 2014  
3 meses de maduración sobre lías y 3 meses de afinamiento submarino.  
La magia de nuestro vino se produce a 30 metros de profundidad, en la costa de Calpe (Alicante), en pleno mar Mediterráneo. La temperatura y presión constante, la ausencia de luz y ruido y las condiciones de salinidad, presión y suave movimiento de las corrientes, dan como resultado un vino único, expresivo y redondo.  
*3 months aging on lees and another 3 months of submarine aging.  
The magic of our wine sparkles from 30 metres under the sea, in the shores of Calpe (Alicante), in the core of the Mediterranean Sea. The constant temperature, absence of light and noise, together with the salinity conditions, pressure and soft rocking of the currents, yield a unique, expressive and wholesome wine.*  
Elaborado y embotellado para Vina Maris por R.E.N. 0007131-A  
Produced and bottled for Vina Maris by R.E.N. 0007131-A  
PRODUCTO DE ESPAÑA/PRODUCT OF SPAIN

 **75cl.**  
**12,5% vol.**     
vinos alicante **8 424671 001111**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN **LS** **®**  
CONTIENE SULFITOS/CONTAINS SULPHITES

**NUMERACIÓN DO** LIMITED EDITION **0000** (MARCH 2015)