

FITXA TÈCNICA
VARIETATS: 100% Chardonnay

ELABORACIÓ

Provinent de 4 vinyes, va ser collit entre el 10 i el 17 d'Agost. Després de ser premsat, la major part va fer la fermentació alcohòlica, la fermentació malolàctica i la criança sobre lies en botes de roure francès de 300L de primer i segon ús durant 4 mesos. L'altre part va fermentar i va fer la criança sobre lies en dipòsit d'acer inoxidable a baixa temperatura. Abans d'embotellar es va clarificar, estabilitzar i filtrar.

DATA D'EMBOTELLAT: Març de 2023

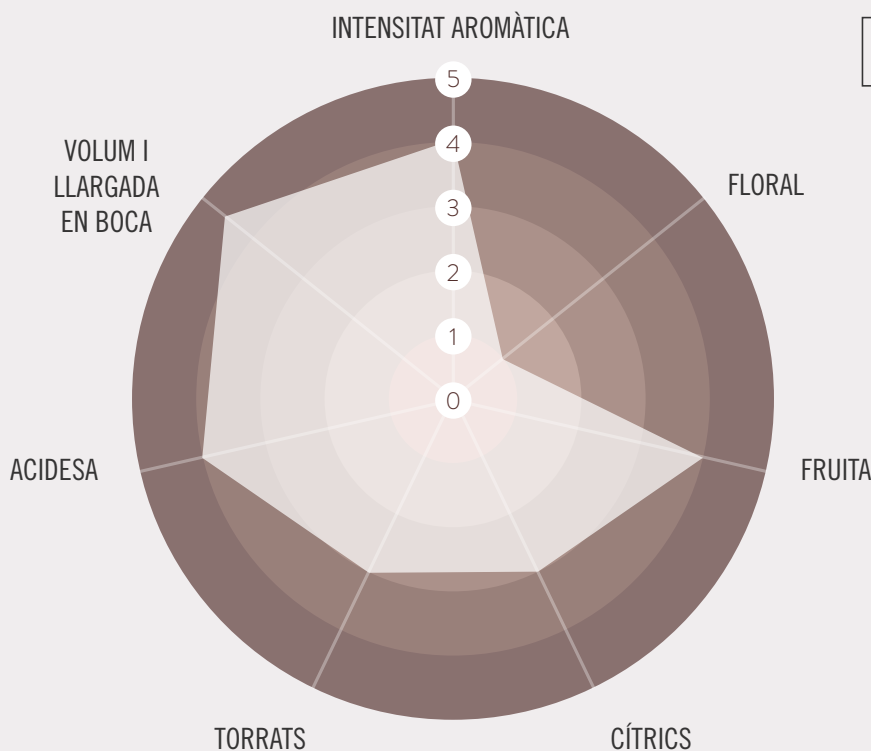
PRODUCCIÓ TOTAL: 24.120 ampolles de 75 cl. i 206 ampolles Màgnum

TEMPERATURA DE SERVEI: Aconsellem servir-lo a una temperatura de 8 - 10°C

NOTA DE TAST: Amb un bonic color groc amb reflexes verdosos i daurats. Al nas, delicades aromes de fruita madura i cítrics perfectament equilibrats amb aromes més torrades i de pastisseria. A la boca és ampli, llarg i fresc. Un vi molt gastronòmic perfecte per combinar amb uns guisats, carns blanques, peix al forn, arròs de qualsevol estil i formatges blaus i de cabra.

PERFIL ANALÍTIC

Grau Alcohòlic: 13,3% vol.
Acidesa Total Tartàrica: 5,7 g/L
Acidesa Volàtil: 0,61 g/L
pH: 3,29
Sucres Residuals: 1,1 g/L
SO₂ Total: 68 ppm


 ES-ECO-019-CT
 AGRICULTURA UE


FITXA TÉCNICA
VARIEDADES: 100% Chardonnay

ELABORACIÓN

Proveniente de 4 viñedos, fue cosechado entre el 10 y el 17 de agosto. Tras ser prensado, la mayor parte hizo la fermentación alcohólica, la fermentación maloláctica y la crianza sobre lías en barricas de roble francés de 300L de primer y segundo uso durante 4 meses. La otra parte fermentó e hizo la crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable a baja temperatura. Antes de embotellar se clarificó, estabilizó y filtró.

FECHA DE EMBOTELLADO: Marzo de 2023

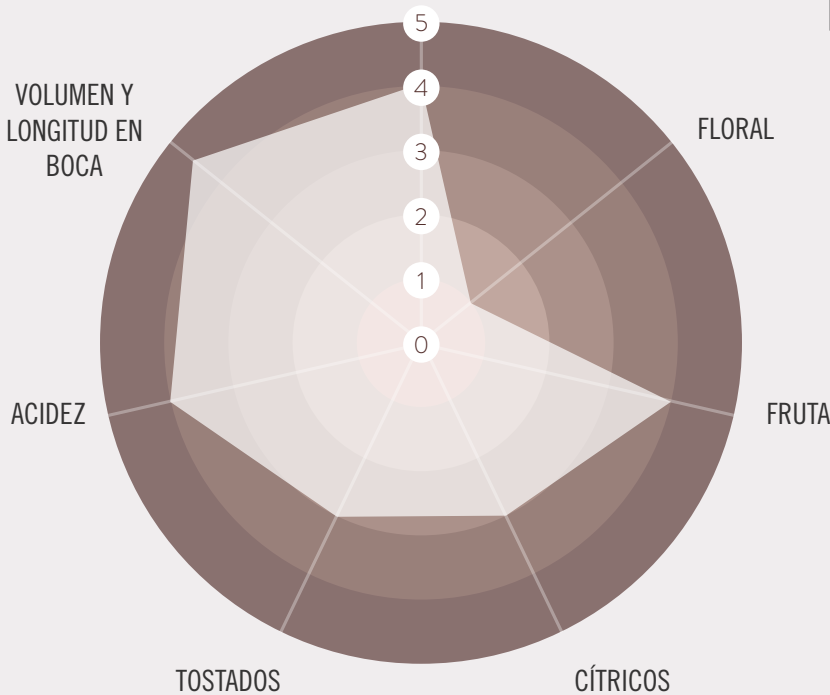
PRODUCCIÓN TOTAL: 24.120 botellas de 75 cl. y 206 botellas Magnum

TEMPERATURA DE SERVICIO: Aconsejamos servirlo a una temperatura entre 8 - 10°C

NOTA DE CATA: Con un bonito color amarillo con reflejos verdosos y dorados. En nariz, delicados aromas a fruta madura y cítricos perfectamente equilibrados con aromas más tostados y de pastelería. En boca es amplio, largo y fresco. Un vino muy gastronómico perfecto para combinar con unos guisados, carnes blancas, pescado al horno, arroz de cualquier estilo y quesos azules y de cabra.

PERFIL ANALÍTICO

Grado Alcohólico: 13,3% vol.
Acidez Total Tartárica: 7,7 g/L
Acidez Volátil: 0,61 g/L
pH: 3,29
Azúcares Residuales: 1,1 g/L
SO₂ Total: 68 ppm


INTENSIDAD AROMÁTICA

 ES-ECO-019-CT
 AGRICULTURA UE


TECHNICAL SHEET
VARIETIES: 100% Chardonnay

WINEMAKING

Coming from 4 vineyards, it was harvested between August 10 and 17. After being pressed, most of it underwent alcoholic fermentation, malo-lactic fermentation and aging on the lees in 300L first- and second-use French oak barrels for 4 months. The other part fermented and aged on lees in a stainless-steel tank at low temperature. It was clarified, stabilized, and filtered before bottling.

BOTTLING DATE: March 2023

TOTAL PRODUCTION: 24.120 bottles 75 cl. and 206 Magnum bottles

TEMPERATURE OF SERVICE: We recommend serving it at a temperature between 8 - 10°C

TASTING NOTES: With a beautiful yellow color with greenish and golden reflections. On the nose, delicate aromas of ripe fruit and citrus perfectly balanced with toastier and pastry aromas. On the palate it is broad, long and fresh. A very gastronomic wine perfect to combine with stews, white meats, baked fish, rice of any style and blue and goat cheeses.

ANALYTICAL PROFILE
Alcoholic degree: 13,3% vol.

Total Tartaric Acidity: 5,7 g/L

Volatile Acidity: 0,61 g/L

pH: 3,29

Residual Sugars: 1,1 g/L

Total SO₂: 68 ppm
