

FITXA TÈCNICA
VARIETATS: 100% Chardonnay

ELABORACIÓ

Provinent de 4 vinyes, va ser collit entre el 9 i el 21 d'Agost. Després de ser premsat, el 76% va fer la fermentació alcohòlica, la fermentació malolàctica parcial i la criança sobre lies en botes de roure francès de 300L de primer i segon ús durant 4,5 mesos. El 25% restant, 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.

PERFIL ANALÍTIC

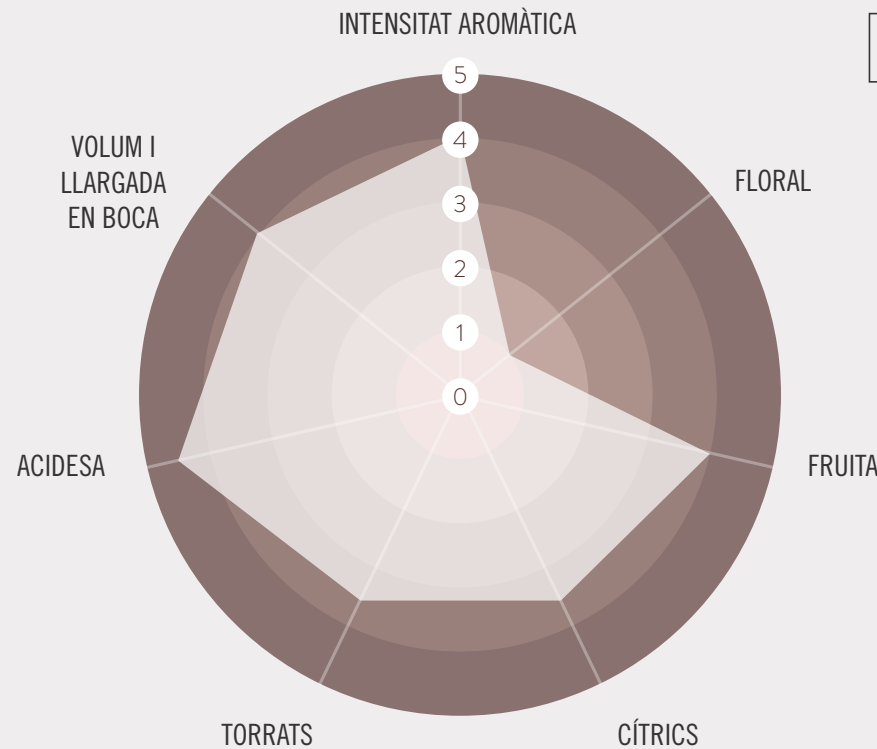
Grau Alcohòlic: 12,5% vol.
Acidesa Total Tartàrica: 6,9 g/L
Acidesa Volàtil: 0,55 g/L
pH: 3,09
Sucres Residuals: < 0,5 g/L
SO₂ Total: 65 ppm
100 ml E: 309 KJ / 74 Kcal

DATA D'EMBOTELLAT: Març de 2025

PRODUCCIÓ TOTAL: 18.903 ampolles de 75 cl., 4.158 ampolles de 37,5 cl. i 309 ampolles Màgnum

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

NOTA DE TAST: Amb un bonic i intens color groc amb reflexes verdosos. Al nas, delicades aromes de fruita madura i cítrics perfectament equilibrats amb aromes més torrades i de pastisseria, que s'aniran incrementant amb el temps. A la boca és ampli, llarg i molt fresc. Un vi perfecte per combinar amb peix al forn, rostits, arròs de qualsevol estil, formatges blaus i de cabra, fruits secs, foies, etc.



FICHA TÉCNICA
VARIETADES: 100% Chardonnay

ELABORACIÓN

Procedente de 4 viñedos, fue vendimiado entre el 9 y el 21 de Agosto. Tras ser prensado, el 76% realizó la fermentación alcohólica, la fermentación maloláctica parcial y la crianza sobre lías en barricas de roble francés de 300L de primer y segundo uso durante 4,5 meses. El 25% restante, 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 2025

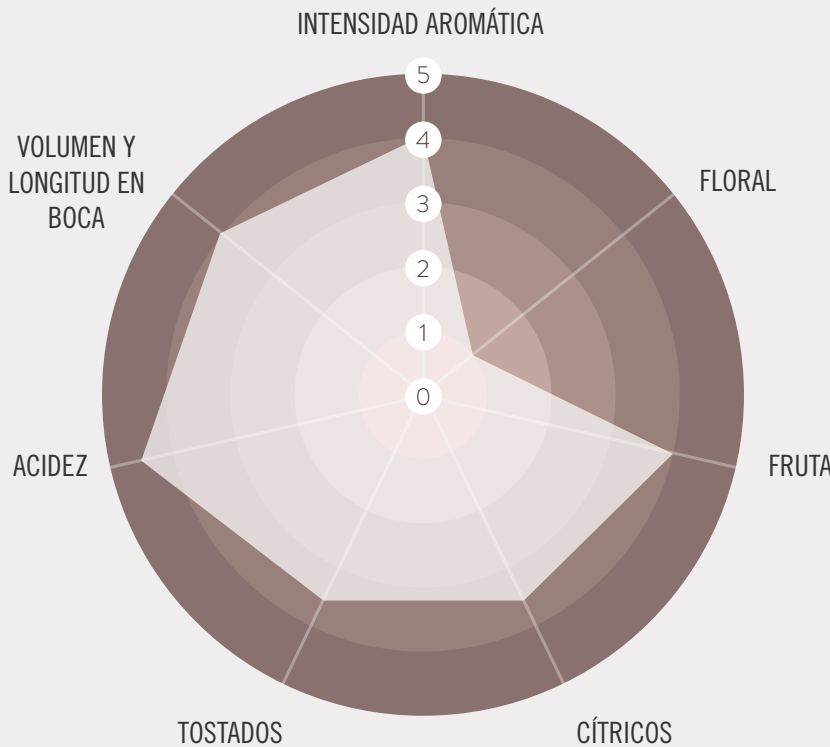
PRODUCCIÓN TOTAL: 18.903 botellas de 75 cl., 4.158 botellas de 37,5 cl. y 309 botellas Mágnum

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

NOTA DE CATA: Con un bonito e intenso color amarillo con reflejos verdosos. En nariz, delicados aromas de fruta madura y cítricos perfectamente equilibrados con aromas más tostados y de pastelería, que se irán incrementando con el tiempo. En boca es amplio, largo y muy fresco. Un vino perfecto para combinar con pescado al horno, asados, arroz de cualquier estilo, quesos azules y de cabra, frutos secos, foies, etc.

PERFIL ANALÍTICO

Grado Alcohólico: 12,5% vol.
Acidez Total Tartárica: 6,9 g/L
Acidez Volátil: 0,55 g/L
pH: 3,09
Azúcares Residuales: < 0,5 g/L
SO₂ Total: 65 ppm
100 ml E: 309 KJ / 74 Kcal



TECHNICAL SHEET
VARIETIES: 100% Chardonnay

WINEMAKING

Coming from 4 vineyards, it was harvested between August 9th and 21st. After being pressed, 76% underwent alcoholic fermentation, partial malolactic fermentation, and aging on lees in 300L French oak barrels of first and second use for 4.5 months. The remaining 25% fermented and aged on lees in stainless steel tanks at low temperature. Before bottling it was clarified, stabilized, and filtered.

BOTTLING DATE: March 2025

TOTAL PRODUCTION: 18.903 bottles 75 cl., 4.158 bottles 37,5 cl. and 309 Magnum bottles

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

TASTING NOTES: With a beautiful and intense yellow color with greenish reflections. On the nose, delicate aromas of ripe fruit and citrus perfectly balanced with more toasted and pastry aromas, which will increase with time. On the palate it is broad, long and very fresh. A perfect wine to combine with baked fish, roasts, rice of any style, blue and goat cheeses, nuts, foie, etc.

ANALYTICAL PROFILE
Alcoholic degree: 12,5% vol.

Total Tartaric Acidity: 6,9 g/L

Volatile Acidity: 0,55 g/L

pH: 3.09

Residual Sugars: < 0,5 g/L

Total SO₂: 65 ppm

100 ml E: 309 KJ / 74 Kcal
