

Bàrbara Blanc

Varietats

Chardonnay 100%.

Elaboració

Aquest vi es va trasbalsar a densitat 1010 cap a les bótes de roure francès i hongarès, on va fermentar durant 22 dies. Acabada la fermentació, es va deixar en contacte amb les seves mares durant 4 mesos realitzant un bâtonnage dues vegades per setmana.

Fase visual

Color groc palla amb algunes puntes de color verdós a la capa superficial.

Fase olfactiva

És un vi ample de nas, amb un accentuat caràcter varietal. Hi destaquen les fruites tropicals com el plàtan, la pinya o la papaya que conviuen harmònicament amb els tocs de vainilla i espècies que li ha donat la criança.

Fase gustativa

És un vi molt equilibrat, dens, però que alhora és fresc, amb una entrada en boca d'acidesa equilibrada i postgust persistent.

Recomanacions gastronòmiques

Acompanya arrossos, peixos i mariscs.

Premis

El Bàrbara 2004 va guanyar una medalla de plata al Saló Internacional del Vino de Madrid l'any 2005.