

A vertical, close-up photograph of a wine bottle label, showing a textured, golden-yellow surface with some darker spots and a small dark mark at the bottom.

Chardonnay Blanc

Varietats

Chardonnay 100%

Elaboració

Vi procedent de la fermentació a baixa temperatura –entre 13 i 17 graus– durant 25 dies i posterior criança sobre les seves mares fines fins abans de l'embotellat.

Fase visual

Presenta un color groc daurat amb puntes de color verdós a la capa superficial.

Fase olfactiva

És un vi ample de nas, amb un accentuat caràcter varietal, del qual destaquen les fruites tropicals com el plàtan, la pinya o la papaya, amb un lleuger fons especiat que recorda la canyella.

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.