



primícia chardonnay

chardonnay

el vi

Primícia és la nostra marca que més bons records ens porta a la memòria, ja que va donar nom al nostre primer vi embotellat.

La varietat de raïm blanc internacionalment més coneguda té un petit forat a les nostres vinyes des de fa més d'una dècada demostrant una bona adaptació a la zona pel que ens vam decidir a vinificarla per separat.

Com que és una varietat amb gran polivalència segons l'estil de vinificació que s'usi hem seleccionat un perfil més exuberant ple de fruites tropicals dolços i ensucrades. Exhibeix una bona sintonia en boca amb el nas, de pas suau i postgust persistent. Vi d'aperitiu i per acompanyar tot tipus d'entrants.

el procés

El raïm és seleccionat al celler, que després del desrapat i trepitjat es sotmet a una maceració pel·licular per unes hores en dipòsits d'acer inoxidable, continuant amb la fermentació alcohòlica a temperatura controlada. Fins a la seva embotellat roman en contacte amb les seves mares fines.

D.O.: Terra alta

Varietal: chardonnay.

Vinyes: edat mitjana 10 anys i un rendiment aproximat de 3 kg. per cep.

Verema: última setmana d'agost.

Alcohol: 13%

Elaboració: selecció de raïm al celler, maceració pel·licular i fermentació a temperatura controlada.

Envelliment: no.

Nas: pinya, maracuià i guaiaba.

Boca: fruita fresca exòtica, equilibrat i final consistent.

Temperatura de servei: 7 - 10°C

