



primicia chardonnay

chardonnay

el vino

Primicia es nuestra marca que más gratos recuerdos nos trae a la memoria ya que dio nombre a nuestro primer vino embotellado.

La variedad de uva blanca internacionalmente más conocida tiene un pequeño hueco en nuestros viñedos desde hace más de una década. Ha demostrado una buena adaptación a la zona por lo que nos decidimos a vinificarla por separado.

Al ser una variedad con gran polivalencia según el estilo de vinificación que se use hemos seleccionado un perfil más exuberante lleno de frutas tropicales dulces y almibaradas. Exhibe una buena sintonía en boca con la nariz, de paso suave y postgusto persistente. Vino de aperitivo y para acompañar todo tipo de entrantes.

el proceso

La uva es seleccionada en bodega que tras el despalillado y estrujado es sometida a una maceración pelicular por unas horas en depósitos de acero inoxidable continuando con la fermentación alcohólica a temperatura controlada. Hasta su embotellado permanece en contacto con sus lías finas.

D.O.: Terra alta

Varietal: chardonnay

Viñedos: edad media 10 años y un rendimiento aproximado de 3 kgrs. por cepa.

Vendimia: última semana de agosto.

Alcohol: 13%

Elaboración: selección de uva en bodega, maceración pelicular y fermentación a temperatura controlada.

Envejecimiento: no

Nariz: piña, maracuyá y guayaba.

Boca: fruta fresca exótica, equilibrado y final consistente.

Temperatura de servicio: 7 – 10°C

