



denominació d'origen TERRA ALTA	varietats 100% CHARDONNAY
tipus VI BLANC JOVE	criança -

PRIMÍCIA CHARDONNAY

ELABORACIÓ

El raïm és seleccionat en celler que després del desrapat i trepitjat és sotmès a una maceració pel·lucular per unes hores en dipòsits d'acer inoxidable continuant amb la fermentació alcohòlica a temperatura controlada. Fins a l'embotellat roman en contacte amb les seves lies fines.

NOTA DE TAST

COLOR Groc pàl·lid amb matisos verdosos

AROMA Intens, fresc i varieta. Notes de maracujà, mango i altres fruites tropicals. Un toc de cítrics.

GUST En boca és fresc, saborós amb bona acidesa, equilibrat i amb estructura. Recorda fruites tropicals i cítrics. Post-gust llarg i intens.

MARIDATGE

Brandada de bacallà amb compota de mango, plats amb ostres, llagosta, sípia i calamars, peix fumat i de roca, carns de pollastre i conill o de caça com el faisà i la guatlla. Formatges del tipus Gruyere o Edam.

graduació
13% VOL

temperatura de servei
DE 7 A 10 °C

ampolles per caixa
6

caixes per palet
EUROPALET ▶ 64 CAIXES
CONVENCIONAL ▶ 80 CAIXES



www.cellerbatea.com