



denominación de origen TERRA ALTA	variedades 100% CHARDONNAY
tipo VINO BLANCO JOVEN	crianza -

PRIMÍCIA CHARDONNAY

ELABORACIÓN

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

NOTA DE CATA

COLOR Amarillo pálido con matices verdosos.

AROMA Intenso, fresco y varietal. Notas de maracuyá, mango y otras frutas tropicales. Un toque de cítricos.

GUSTO En boca es fresco, sabroso con buena acidez, equilibrado y con estructura. Recuerda frutas tropicales y cítricos. Post-gusto largo e intenso.

MARIDAJE

Brandada de bacalao con compota de mango, platos con ostras, langosta, sepia y calamares, pescado ahumado y de roca, carnes de pollo y conejo o de caza como el faisán y la codorniz. Quesos del tipo Gruyere o Edam.

graduación
13% VOL

temperatura de servicio
DE 7 A 10 °C

botellas por caja
6

cajas por palet
EUROPALET ▶ 64 CAJAS
CONVENCIONAL ▶ 80 CAJAS

Notas