



denominación de origen <b>TERRA ALTA</b>	variedades <b>100% CHARDONNAY</b>
tipo <b>VINO BLANCO JOVEN</b>	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 lías 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