



FITXA TÈCNICA



NAT 1917 - Chardonnay -

TIPUS DE VI	Blanc
ANYADA	2019
D. O.	D.O. Penedès
VARIETATS	Chardonnay i muscat
CRIANÇA	No

PRESENTACIÓ Bordelesa 75cl.

GRAU ALC. 12,5% vol.

ACIDESA TOTAL Tart. 6,50 g/l.

AL·LÈRGENS Conté Sulfits / Apte per a vegans

ELABORACIÓ - VINIFICACIÓ

Collita procedent de la serralada pre-litoral de les zones de l'Alt i Baix Penedès, de finques calcàries ubicades a poblacions com Bellvei, La Bisbal, St. Martí Sarroca, Sant Jaume dels Domenys entre d'altres, on s'hi troben vinyes en vas i emparrades, sent les més antigues de més de 40 anys.

Maceració amb la seva pell durant 4 hores entre 10°C i 12°C i posterior fermentació alcohòlica del most al llarg de 12 dies a baixa temperatura (16°C) per poder extreure i conservar al màxim tots els seus components aromàtics. Les varietats fermenten per separat i seguidament es realitza el seu cupatge.

DESCRIPCIÓ I RECOMANACIONS DEL NOSTRE ENÒLEG

TAST Vista Groc palla brillant amb tons verdosos i rivet acerat.

Nas De gran intensitat aromàtica, destaquen les notes dolces de fruites amb os, préssec de vinya i nectarina, així com també fruites fresques tropicals com la pinya i la taronja. Tot en conjunt reposa sobre un delicat fons floral d'ametlla i gessamí.

En boca presenta una entrada amable i fresca amb un pas equilibrat, de volum lleuger i acidesa viva, finalitzant amb un retronasal afruitat i persistent.

ACOMPANYAMENT És un vi d'una versatilitat absoluta, que pot ser un company excel·lent de tot tipus d'amanides, formatges frescos, arrossos (paella), peixos blaus i carns blanques, així com també de la cuina asiàtica, sushi i verdures escalivades.

TEMPERATURA DE CONSUM Preferiblement entre 6°C i 8°C.



CELLERS DOMENYS

1917

