

FICHA TECNICA

**NAT 1917 - Chardonnay -**

TIPO DE VINO	Blanco
AÑADA	2019
D. O.	D.O. Penedès
VARIETADES	Chardonnay, Muscat
CRIANZA	no
PRESENTACIÓN	Bordelesa 75cl.
GRADO ALC.	12,5% vol.
ACIDEZ TOTAL Tart.	6,50 g/l.
ALERGENOS	Contiene Sulfitos / Apto Veganos

ELABORACIÓN - VINIFICACIÓN

Cosecha procedente de la cordillera del pre-litoral del Alt y Baix Penedès, de fincas calcáreas ubicadas en poblaciones como Bellvei, La Bisbal, St. Martí Sarroca, Sant Jaume dels Domenys y otras, con viñas en vaso y emparradas siendo las más antiguas de más de 40 años.

Maceración pelicular de 4 horas entre 10°C y 12°C i posterior fermentación alcohólica del mosto durante 12 días a baja temperatura (16°C) para extraer y conservar al máximo todos los componentes aromáticos. Variedades fermentadas por separado y posteriormente realizado el "Coupage".

DESCRIPCIÓN y CONSEJOS DE NUESTRO ENÓLOGO

- **CATA** *Color* Amarillo pajizo brillante, con tonos verdosos y ribete acerado.
Nariz de alta intensidad aromática destacando las notas dulzonas de frutas de hueso (melocotón de viña y nectarina), también frutas frescas tropicales como la piña y naranja, todo ello sobre un delicado fondo floral de almendro y jazmín.
En *Boca* presenta una entrada amable y fresca, con un paso equilibrado, con ligero volumen y acidez viva, finalizando con un retro nasal afrutado y persistente.
- **ACOMPAÑAMIENTO:** Versatilidad absoluta; desde Ensaladas varias, quesos frescos y arroces (paella), pescados azules y carnes blancas también cocina asiática, sushi y verduras asadas.
- **TEMPERATURA SERVICIO:** Al gusto del consumidor preferible 6°C y 8°C.

