

FITXA TÈCNICA

VARIETATS
100% Chardonnay.

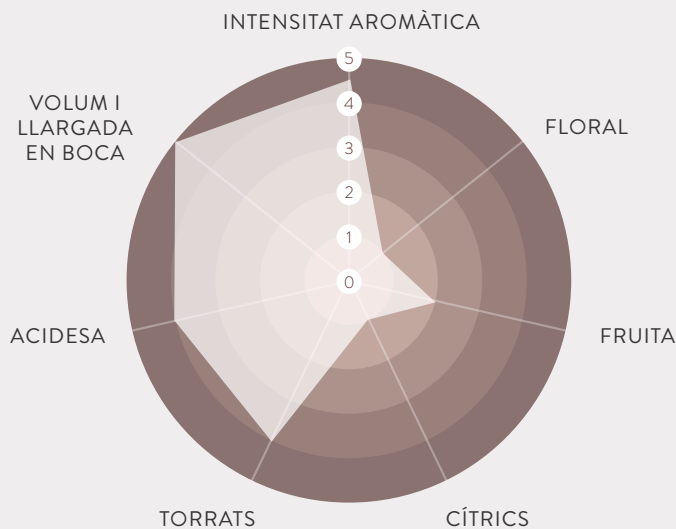
ELABORACIÓ
Collit entre el 19 i el 25 d'Agost del 2014, amb un estat sanitari excel·lent i un nivell de maduració molt bo. Premsat lleugerament en fred per tal d'aconseguir un most flor molt perfumat que, després d'un lleuger desfangat estàtic en fred, passa a fermentar en botes de roure francès de 300L. Allà, un cop acabada la fermentació alcohòlica, realitza la fermentació malolàctica. Els següents 4,5 mesos es deixa reposar el vi dins la bota amb les seves mares en suspensió mitjançant la tècnica del "battonage". Un cop fora de la bota, el vi és clarificat, filtrat i embotellat. Dins l'ampolla reposa més de 6 anys abans de sortir al mercat.

DATA D'EMBOTELLAT
Març de 2015

PRODUCCIÓ TOTAL
360 ampolles de 75 cl

PERFIL ANALÍTIC
Grau Alcohòlic: 13.0% vol.
Acidesa Total Tartàrica: 5.96 g/L
Acidesa Volàtil: 0.55 g/L
pH: 3.41
Sucres Residuals: 0.6 g/L
SO₂ Total: 80 ppm

TEMPERATURA DE SERVEI
Aconsellem servir-lo a una temperatura de 8 - 10°C.



NOTA DE TAST

Fruit d'anys de perfeccionament de l'elaboració del Chardonnay, on els anys d'envelliment en ampolla el transformen en un vi únic: més complex, elegant i sedós. A la copa trobem un bonic color groc daurat. En nas és complex amb un equilibri perfecte entre fruita confitada, toffee, mel, orellanes i notes làctiques. En boca és ample, sedós i amb una molt bona acidesa que ens mostra la vivacitat que encara té. Perfecte per acompanyar guisats, peixos al forn i foie gras, així com una taula de formatges blaus, de cabra o cremosos, o per disfrutar-lo fent una copa.



AVGVSTVS

AVGVSTVS/MICROVINIFICACIÓ

FICHA TÉCNICA



VARIEDADES

100% Chardonnay.



ELABORACIÓN

Cosechado entre el 19 y el 25 de Agosto de 2014, con un estado sanitario excelente y un nivel de maduración muy bueno. Prensado ligeramente en frío para conseguir un mosto flor muy perfumado que, después de un desfangado estático en frío, pasa a fermentar en barricas de roble francés de 300L. Allí, una vez terminada la fermentación alcohólica, realiza la fermentación maloláctica. Los siguientes 4,5 meses se deja reposar el vino dentro la barrica con sus lias en suspensión mediante la técnica del "battonage". Una vez fuera de la barrica, el vino es clarificado, filtrado y embotellado. Dentro la botella permanece en reposo más de 6 años antes de salir al mercado.



FECHA DE EMBOTELLADO

Marzo de 2015



PRODUCCIÓN TOTAL

360 botellas de 75 cl



PERFIL ANALÍTICO

Grado Alcohólico: 13.0% vol.

Acidez Total Tartárica: 5.96 g/L

Acidez Volátil: 0.55 g/L

pH: 3.41

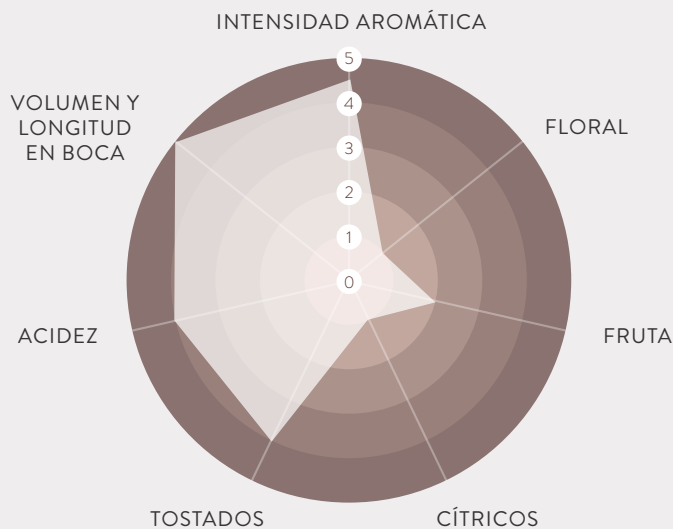
Azúcares Residuales: 0.6 g/L

SO₂ Total: 80 ppm



TEMPERATURA DE SERVICIO

Aconsejamos servirlo a una temperatura de 8-10 °C.



NOTA DE CATA

Fruto de años de perfeccionamiento de la elaboración del Chardonnay, donde sus años de envejecimiento en botella lo transforman en un vino único: más complejo, elegante y sedoso. En copa nos muestra un bonito color amarillo dorado. En nariz es complejo con un equilibrio perfecto entre fruta confitada, toffee, miel, orejones y notas lácticas. En boca es amplio, sedoso y con una muy buena acidez que nos muestra la vivacidad que aún tiene. Perfecto para acompañar guisos, pescados al horno y foie gras, así como una tabla de quesos azules, de cabra o cremosos, o para disfrutarlo a copas.



TECHNICAL SHEET

VARIETIES
100% Chardonnay.

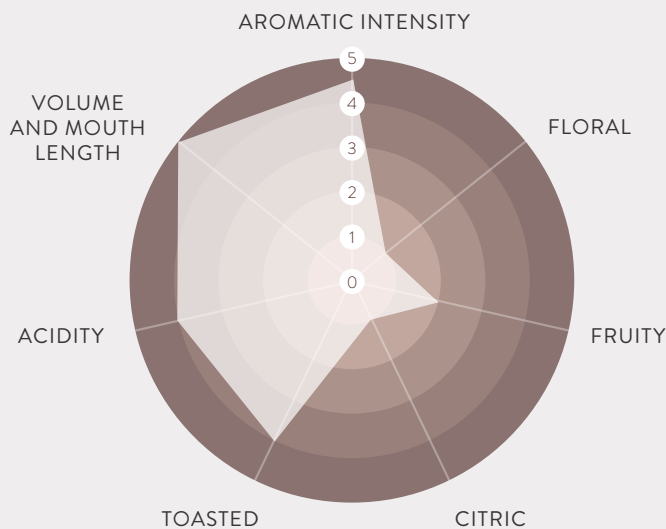
WINEMAKING
Harvested between August 19 and 25, 2014, with an excellent sanity state and an optimal ripeness. Light cold pressing to obtain a fruity grape must. After a light cold static settling, it ferments in French oak barrels where malolactic fermentation will also take place. The next 4,5 months it ages inside the barrels keeping the lees in suspension with the “battonage” technique. Once out of the barrel, the wine is clarified, filtered and bottled. Inside the bottle it’s aged more than 6 years before going on the market.

BOTTLING DATE
March 2015

TOTAL PRODUCTION
360 bottles 75cl

ANALYTICAL PROFILE
Alcoholic degree: 13.0% vol.
Total Tartaric Acidity: 5.96 g/L
Volatile Acidity: 0.55 g/L
pH: 3.41
Residual Sugars: 0.6 g/L
Total SO₂: 80 ppm

TEMPERATURE OF SERVICE
We recommend serving between 8-10 °C of temperature.



TASTING NOTES

The result of the refinement of the Chardonnay elaboration over the years. The bottle ageing makes that wine an unique wine: more complex, elegant and silky. In appearance we find beautiful golden yellow color. On the nose it is complex with a perfect balance between candied fruit, toffee, honey, dried apricots and lactic notes. On the palate its ample, silky and with a very good acidity that shows us the liveliness it still has. It pairs perfectly with stews, baked fish, foie gras and blue, goat and soft cheese. Also, it's perfect to enjoy a glass of it.

