

# Manuela

Chardonnay



## FITXA TÈCNICA

### COMPOSICIÓ

Chardonnay fermentat en bota de roure

### MANERA D'ELABORACIÓ

Obtenció del most després d'una extracció suau del raïm madura i sana, fermentació alcohòlica i en part malolàctica en bótes de roure, conservació sobre lies, criança al voltant de 6 mesos en contacte amb la fusta.

### EXAMEN VISUAL

Groc pàl·lid amb reflexos daurats, brillant.

### EXAMEN OLFACTIU

Molt agradable i sorprenent, recorda entre d'altres aromes a la vainilla, el plàtan, préssec, pa torrat, mantega, etc. Rico i bo.

### EXAMEN GUSTATIU

Equilibrat, càlid i cremós, ple en boca, persistent i saborós, retro-gust complex i durador en línia amb les aromes olfactivus.

### IMPRESSIÓ FINAL

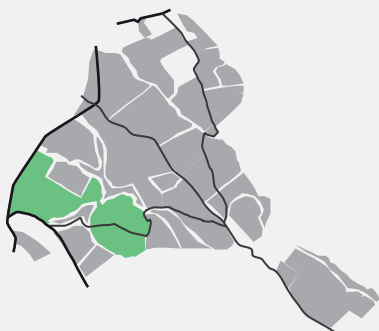
Molt interessant, harmònic, franc, cremós i persistent.

### MARIDATGE

Podent consumir tranquil·lament com a vi jove, les seves característiques d'elaboració li confereixen i auguren una molt bona evolució i conservació en ampolla.

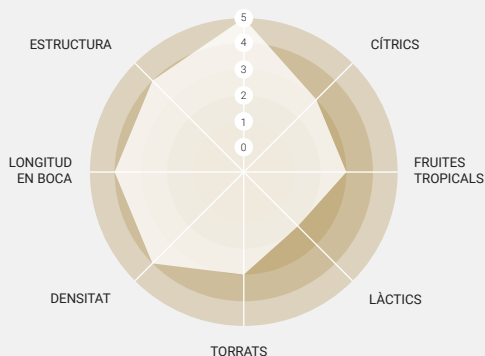
## DEGUSTACIÓ

## SITUACIÓ GEOGRÀFICA



Chardonnay

### INTENSITAT AROMÀTICA



### INFO TÈCNICA

ALCOHOL	13% vol.
SUCRE	1.5 g/l
ATT (ACIDES)	6 g/l
PH	3.16
SO <sub>2</sub> TOTAL	90 ppm

VINS PREMIUM



Clos Antonia



Clos dels Angels



Don Pablo



Flor de Pinot



Manuela