

# 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 olfactivs.

## IMPRESSIÓ FINAL

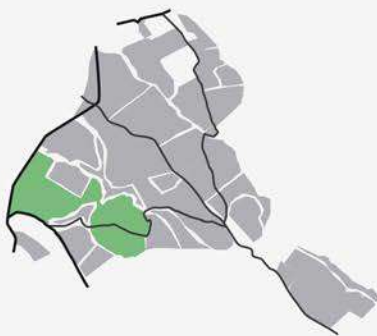
Molt interessant, harmònic, franc, cremós i persistent.

## MARIDATGE

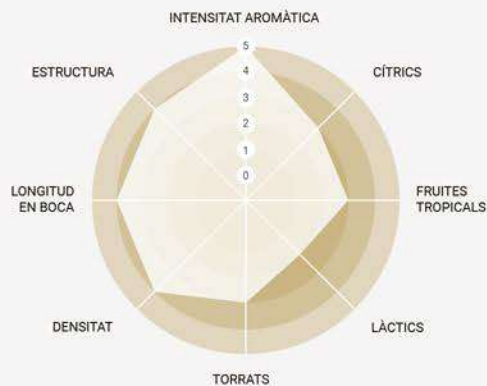
Podent consumir tranquil·lament com a vi jove, les seves característiques d'elaboració li confereixen i auguren una molt bona evolució i conservació en ampolla.

DEGUSTACIÓ

SITUACIÓ GEOGRÀFICA



Chardonnay



INFO TÈCNICA

ALCOHOL	13% vol.
SUCRE	1.5 g/l
ATT (ACIDESA)	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

estd 1894

NAVERAN

CAN PARELLADA, SANT MARTÍ SADEVESA

Carretera Vilafranca-Igualada, km 25,1 (C-15), 08775

TORRELAVIT (BARCELONA), ESPAÑA

Phone: +34 93 898 82 74 / +34 93 898 84 00 / Fax: +34 898 90 27

Website: [www.naveran.com](http://www.naveran.com) / Email: [sadeve@naveran.com](mailto:sadeve@naveran.com)

@cavas.naveran