

Odisea

Chardonnay - Parellada



FITXA TÈCNICA

COMPOSICIÓ

Chardonnay 65% y Parellada 35%

MANERA D'ELABORACIÓ

El raïm Chardonnay es verema en la seva òptima maduresa, després d'una lleugeríssima maceració en premsa, és premsat suaument i fermentat en inoxidable a baixa temperatura, a l'igual que la varietat Parellada, un cop realitzats els cupatges es realitza el tiratge i segona fermentació en ampolla. Després d'una criança mínima de dos anys, està a punt per assaborir-lo.

EXAMEN VISUAL

Groc pàl·lid brillant, amb reflexos verdi-grocs, petites bombolletes en rosari que puguen lentament fins a formar la seva característica corona.

EXAMEN OLFACTIU

Molt agradable, fil no i persistent de caràcter varietal i criança.

EXAMEN GUSTATIU

En boca és agradable, tou i untuós, un nature sec i fresc, rodó amb retro gust, elegant, equilibrat i bo.

IMPRESSIÓ FINAL

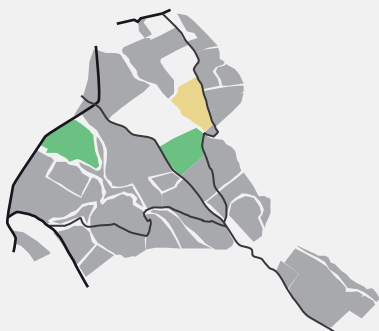
D'equilibri ampli i harmònic, post gust franc i molt bona persistència.

MARIDATGE

Servir de 4 a 10 ° C., A qualsevol hora, com aperitiu i amb tot tipus de menjar, té cos com per acompanyar plats forts i salses.

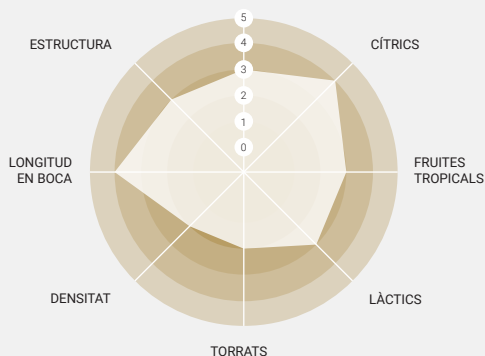
DEGUSTACIÓ

SITUACIÓ GEOGRÀFICA



- Parellada
- Chardonnay

INTENSITAT AROMÀTICA



INFO TÈCNICA

| | |
|-----------------------|------------|
| ALCOHOL | 12.5% vol. |
| SUCRE | 4.5 g/l |
| ATT (ACIDES) | 6.3 g/l |
| PH | 3 |
| SO ₂ TOTAL | 97 ppm |

CAVAS PREMIUM



Odisea



Perles Roses



Perles Blanques



Perles d'Or