

Plana d'en Fonoll chardonnay 2017

Tipus, estil i varietats:

Blanc sec, afruitat i lleugerament complex

100 % chardonnay

Vinyes i viticultura de la varietat chardonnay a l'Agrícola Sant Josep:

Localització: terme municipal de Bot

Superfície plantada: 1,4 hectàrees

Edat de les vinyes: entre 9 i 11 anys

Sistema de conreu i maneig: agricultura convencional i conducció en cordó Royat doble

Rendiment de producció collita 2017: 11.000 kg / hectàrea

Elaboració i característiques del vi:

Tipus i data de verema: mecànica, 11 d'agost

Vinificació i envelliment: fermentació alcohòlica a temperatura controlada (15-16° C) i conservació en dipòsit d'acer inoxidable sobre mares fines durant 4 mesos.

Grau alcohòlic volumètric: 11,5 % Vol.

Acidesa total: 6,5 gr. / l., expressada en àcid tartàric

Sucres totals: 0,23 gr. / l.

Data embotellat: febrer de 2018

Producció: 4.000 ampolles de 750 ml

Tap: 44 x 24 mm d'aglomerat amb un disc de suro natural a cada extrem

Premis: **Medalla d'or a Chardonnay du Monde 2017**

Tast: color groc pàl·lid. Aroma intensa i afruitada, característica del raïm. Ofereix un pas de boca fluid i refrescant.

Període de consum òptim i recomanacions de servei:

2018-2019; servir-lo fred (8° C)

