

Plana d'en Fonoll S Chardonnay 2016

MEDALLA D'OR AL CHARDONNAY DU MONDE 2017

Tipus, estil i varietats:

Blanc sec, afruïtat i lleugerament complex

85 % chardonnay, 15 % garnatxa blanca

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 8 i 10 anys

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

Rendiment de producció collita 2016: 10.500 kg / hectàrea

Elaboració i característiques del vi:

Tipus i data de verema: mecànica, 29 d'agost el chardonnay; manual, 6-8 de setembre la garnatxa blanca

Vinificació i envelliment: fermentació alcohòlica a temperatura controlada (15-16° C) i conservació en dipòsit d'acer inoxidable sobre mares fines durant 4 mesos. La garnatxa blanca ha estat fermentada en bóta nova de roure francès i criada sobre les seves mares fines durant 4 mesos.

Grau alcohòlic volumètric: 12,75 % Vol.

Acidesa total: 7,1 gr. / l., expressada en àcid tartàric

Sucres totals: 0,29 gr. / l.

Data embotellat: febrer de 2017

Producció: 3.500 ampolles de 750 ml

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

Tast: color groc pàl·lid. Aroma molt intensa i afruïtada, característica del raïm. També desprèn notes complexes. Ofereix un pas de boca de mig cos, refrescant i de persistència mitjana.

Període de consum òptim i recomanacions de servei:

2017-2019; servir-lo fred (8° C)

