

## Plana d'en Fonoll chardonnay 2017

Tipo, estilo y variedades:

Blanco seco, afrutado y ligero

100 % chardonnay

Viñas y viticultura de la variedad chardonnay en Agrícola Sant Josep:

Localización: término municipal de Bot

Superficie plantada: 1,4 hectáreas

Edad de las viñas: entre 9 y 11 años

Sistema de cultivo y conducción: convencional y conducción en cordón tipo Royat doble.

Rendimiento de producción cosecha 2017: 11.000 kg/hectárea

Elaboración y características del vino:

Tipo y fecha de vendimia: mecánica, 11 de agosto

Vinificación y envejecimiento: fermentación alcohólica a temperatura controlada (15-16° C) y conservación en depósitos de acero inoxidable sobre lías durante 4 meses.

Grado alcohólico volumétrico: 11,5 % Vol.

Acidez total: 6,5 gr. / l., expresada en ácido tartárico

Azúcar total: 0,23 gr. / l.

Fecha embotellado: febrero de 2018

Producción: 4.000 botellas de 750 ml

Tapón: corcho natural colmatado, 44 x 24 mm

Premios: **Medalla de oro en Chardonnay du Monde 2017**

Nota de cata: color amarillo pálido. Aroma intensa y afrutada, característica de la uva. Ofrece un paso de boca fluido y refrescante.

Período de consumo óptimo y recomendaciones de servicio:  
2018-2019. Servir muy frío (8° C).

