

## Plana d'en Fonoll chardonnay 2018

Tipo, estilo y variedades:

Blanco seco, afrutado y ligeramente complejo

85 % chardonnay, 15% garnacha blanca

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 10 y 12 años

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

Rendimiento de producción cosecha 2018: 12.000 kg/hectárea

Elaboración y características del vino:

Tipo y fecha de vendimia: mecánica, 30 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. Una parte del chardonnay ha fermentado parcialmente y ha sido conservado sobre lías en una barrica de roble francés nueva de 500 L.

Grado alcohólico volumétrico: 11 % Vol.

Acidez total: 5,2 gr. / l., expresada en ácido tartárico

Azúcar total: < 0,5 gr. / l.

Fecha embotellado: mayo de 2019

Producción: 1.800 botellas de 750 ml

Tapón: 44 x 24 mm de aglomerado con un disco de corcho natural en cada extremo.

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:  
2019-2020. Servir muy frío (8° C).

