

Plana d'en Fonoll S Chardonnay 2016

MEDALLA DE ORO EN CHARDONNAY DU MONDE 2017

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 (Terra Alta)

Superficie plantada: 1,4 hectáreas

Edad de las viñas: entre 8 y 10 años

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

Rendimiento de producción cosecha 2016: 10.500 kg/hectárea

Elaboración y características del vino:

Tipo y fecha de vendimia: mecánica, 29 de agosto el Chardonnay; manual, del 6 al 8 de septiembre la garnacha blanca.

Vinificación y envejecimiento: fermentación alcohólica a temperatura controlada (15-16° C) y conservación en depósitos de acero inoxidable sobre lías durante 4 meses. La garnacha blanca ha fermentado parcialmente en barricas nuevas de roble francés y criada sobre sus lías durante 4 meses.

Grado alcohólico volumétrico: 12,75 % Vol.

Acidez total: 7.1 gr. / l., expresada en ácido tartárico

Azúcar total: 0,29 gr. / l.

Fecha embotellado: febrero de 2017

Producción: 3.500 botellas de 750 ml

Tapón: corcho natural colmatado, 44 x 24 mm

Nota de cata: color amarillo pálido. Aroma muy intensa y afrutada, característica de la uva, con matices más complejos. Ofrece un paso de boca de medio cuerpo, refrescante y de persistencia intermedia.

Período de consumo óptimo y recomendaciones de servicio:

2017-2019. Servir muy frío (8° C).

