

LLUNA PLENA, CHARDONNAY

Pinord - D.O. Penedès

Variedades

Chardonnay

Elaboración

Cultivamos la uva en nuestra finca de Muntanyans, parcela 10, donde trabajamos la viticultura ecológica y biodinámica respetando el entorno. La vendimia la realizamos a mano, para intentar que las uvas lleguen enteras a nuestra bodega.

Se realiza un prensado suave del que aprovechamos el mosto flor para elaborar este vino. Finalizada la fermentación, éste ha permanecido en barrica durante todo el tiempo que se ha estimado necesario, realizando varios battonages para madurarlo con las propias lías de la fermentación, buscando untuosidad y complejidad. Tras diversos ejercicios de cata, finaliza su período en barricas y lo preparamos para el embotellado. Al ser un vino de alta calidad, controlamos y minimizamos al máximo los procesos de clarificación y filtración, para preservar su identidad.

Una vez embotellado, lo dejamos reposar y madurar en botella un mínimo de 6 meses, para que llegue al consumidor en su máxima expresión.

Aspecto

De color amarillo con reflejos verdosos.

Aroma

En nariz destaca el aroma de fruta dulce, como el melocotón y el albaricoque, así como el de frutas blancas, la piña y un toque final de vainilla procedente de su crianza en madera.

Gusto

En boca tiene una entrada suave y untuosa, con una



sensación de fruta madura muy agradable, con notas cítricas. Muestra un buen equilibrio entre la acidez y el cuerpo del vino, fresco y muy elegante. Su persistencia es larga, con una muy buena combinación entre la madera de la barrica y la fruta.

Maridaje

Arroces de pescado, Pescados con salsa, Pollo en salsa, Quesos fundidos

CERTIFICACIONES

