

## AVGVSTVS CHARDONNAY 2017



VITICULTURA  
ECOLÒGICA

**VARIETATS:** 100% Chardonnay

**ELABORACIÓ:** Collit entre el 10 i el 18 d'agost. Després de ser premsat, la fermentació alcohòlica, la fermentació malolàctica i la criança sobre lies van passar a fer-se dins les bótes de roure francès de 300L durant 4 mesos.

**DATA D'EMBOTELLAT:** 20 de febrer de 2018.

**PRODUCCIÓ TOTAL:** 202 ampolles Magnum, 1.045 ampolles de 37.5 cl i 19.085 ampolles de 75 cl.

**DADES ANALÍTIQUES:** **Grau alcohòlic:** 13.5%

**Acidesa Volàtil:** 0.56 g/l expressat en àcid acètic

**Acidesa Total:** 5.3 g/l expressat en àcid tartàric

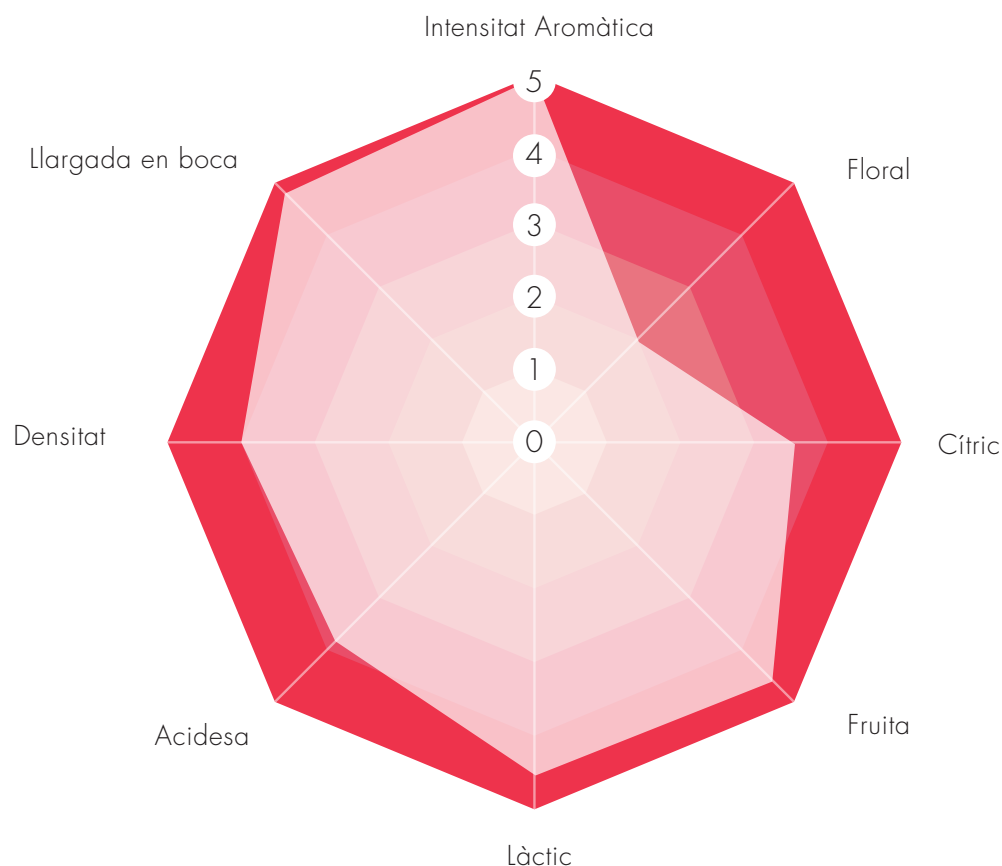
**SO<sub>2</sub> Total:** 75 ppm

**Sucres Residuals:** 0.4 g/l expressat com a G+F

**pH:** 3.30



**TEMPERATURA DE SERVEI:** Aconsellem servir-lo a una temperatura de 8-10 °C



**AMB QUÈ L'ACOMPANYEM?** El Chardonnay és un raïm molt polifacètic i com a tal ens ajuda a lligar plats que altres varietats blanques quedarien a mitges tintes. Per això ens atrevim a combinar-lo amb àpats de carn i peix on hi reinin les cremes, els guisats i els rostits. També ens agrada molt acompanyar-lo amb arrossos de tot estil i formatges curats i semicurats. De totes maneres és altament recomanable i saludable disfrutar-ne d'una copa a mitja tarda.

## AVGVSTVS CHARDONNAY 2017



VITICULTURA  
ECOLÓGICA

**VARIETADES:** 100% Chardonnay

**ELABORACIÓN:** Cosechado entre el 10 y el 18 de agosto. Tras ser prensado, la fermentación alcohólica, la fermentación maloláctica y la crianza sobre lías pasaron a hacerse dentro de las barricas de roble francés de 300L durante 4 meses.

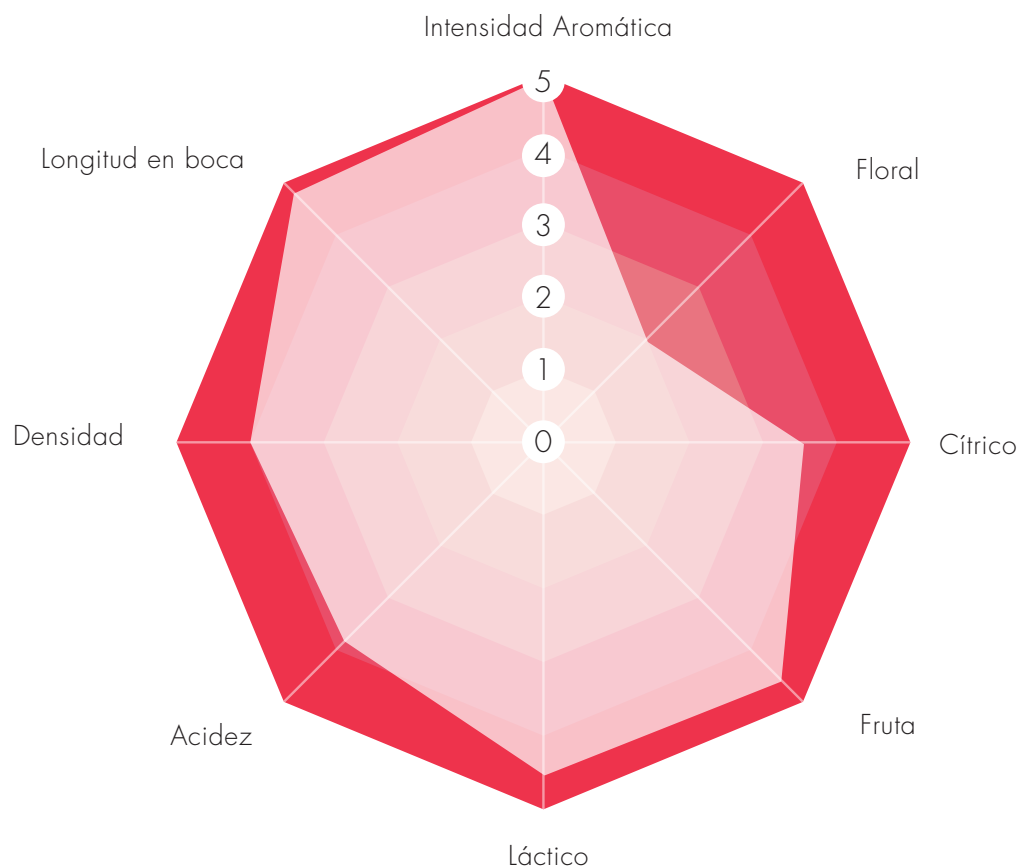
**FECHA DE EMBOTELLADO:** 20 de febrero de 2018.

**PRODUCCIÓN TOTAL:** 202 botellas Magnum, 1.045 botellas de 37.5 cl y 19.085 botellas de 75 cl.

**DATOS ANALÍTICOS:**

- Grado alcohólico:** 13.5%
- Acidez Volátil:** 0.56 g/l expresado en ácido acético
- Acidez Total:** 5.3 g/l expresado en ácido tartárico
- SO2 Total:** 75 ppm
- Azúcares Residuales:** 0.4 g/l expresado como G+F
- pH:** 3.30

**TEMPERATURA DE SERVICIO :** Aconsejamos servir a una temperatura de entre 8 y 10 °C



**¿CON QUÉ LO ACOMPAÑAMOS?** Chardonnay es una uva muy polifacética y como tal nos ayuda a maridar muy bien platos donde otras variedades blancas quedarían más débiles. Por eso nos atrevemos a ponerlo en medio de comidas de **carne** y **pescado** donde reinan las **cremas**, los **guisos** y los **asados**. También nos gusta mucho acompañarlo en **arroz** de todo estilo y **quesos** curados y semi-curados. De todas formas es altamente recomendable y saludable disfrutar de una **copa a media tarde**.

## AVGVSTVS CHARDONNAY 2017



**ORGANIC**  
**VINEYARDS**

**VARIETIES:** 100% Chardonnay

**WINEMAKING:** Harvested between 10th and 18th of August. After being pressed, alcoholic fermentation, malolactic fermentation and aging on lees were done inside French oak barrels of 300L during 4 months.

**BOTTLING DATE:** 20th February, 2018.

**TOTAL PRODUCTION:** 202 Magnum bottles, 1.045 bottles of 37,5 cl and 19.085 bottles of 75 cl.

**ANALYTICAL PROFILE:** **Alcoholic degree:** 13.5%

**Volatile Acidity:** 0.56 g/l expressed as acetic acid

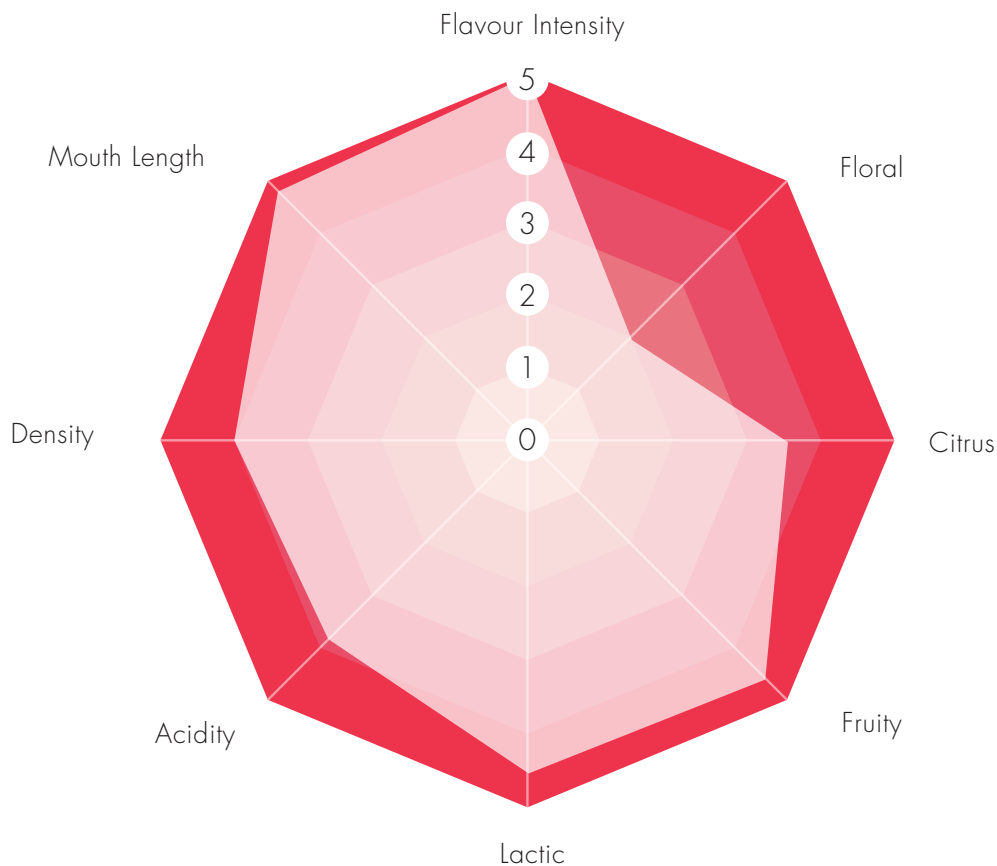
**Total Acidity:** 5.8 g/l expressed as tartaric acid

**Total SO<sub>2</sub>:** 75 ppm

**Residual Sugars:** 0.4 g/l expressed as G+F

**pH:** 3.3

**TEMPERATURE OF SERVICE:** We recommend serving between 8 & 10 °C of temperature



**PAIR IT WITH?** Chardonnay is a versatile grape so that it permits pairing with those dishes that other white varieties would become weak and even disappear. That's why we dare to taste it with meat and fish meals where creams, stews and roasts reign. We also love to pair it on any style of rice and cured and semi-cured cheeses. However it is highly recommended and healthy to just enjoy a glass somewhere in the afternoon.