

FITXA TÈCNICA

VARIETATS: 100% Chardonnay

ELABORACIÓ

Provenient de 4 vinyes, va ser collit entre el 11 i el 20 d'Agost, amb un immillorable estat sanitari i de maduració. Després de ser premsat, el 73% va fer la fermentació alcohòlica, la fermentació malolàctica i la criança sobre lies, en botes de roure francès de 300L de primer i segon ús durant quasi 5 mesos. El 27% restant, va fermentar i va fer la criança sobre lies en dipòsit d'acer inoxidable a baixa temperatura. Abans d'embotellar es va clarificar, estabilitzar i filtrar.

DATA D'EMBOTELLAT: Març de 2026

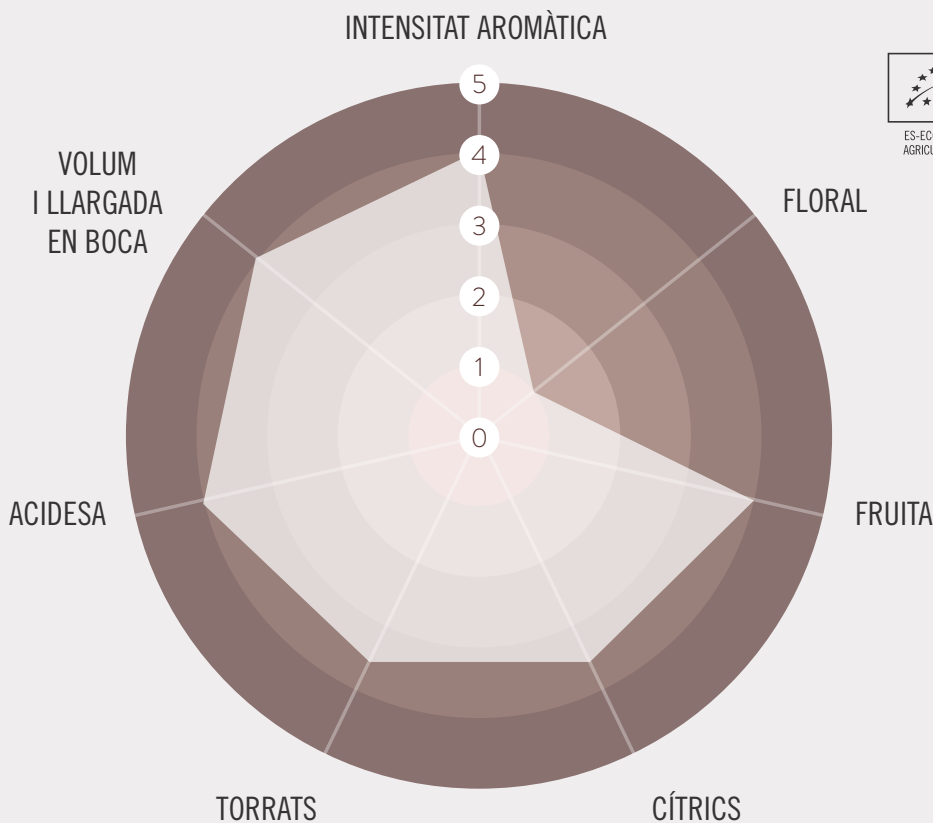
PRODUCCIÓ TOTAL: 16.182 ampolles de 75 cl. i 309 ampolles Màgnum

TEMPERATURA DE SERVEI: Aconsellem servir-lo a una temperatura de 6 - 8°C

NOTA DE TAST: Primera anyada normal, després de 3 anys de extrema sequera. Bonic, però intens color groc amb reflexes verdosos. Al nas, delicats aromes de fruita madura i cítrics madurs junt amb aromes torrats, cremosos i de pastisseria. A la boca és fresc, però ampli, cremós i llarg. Un vi perfecte per combinar amb peix al forn, rostits, arròs de qualsevol estil, formatges blaus i de cabra, fruits secs, foies, etc.

PERFIL ANALÍTIC

Grau Alcohòlic: 13.5% vol.
Acidesa Total Tartàrica: 5.7 g/L
Acidesa Volàtil: 0.59 g/L
pH: 3.27
Sucres Residuals: 0.8 g/L
SO₂ Total: 61 ppm
100 ml E: 334 KJ / 79 Kcal



FICHA TÉCNICA

VARIEDADES: 100% Chardonnay

ELABORACIÓN

Proveniente de 4 viñedos, fue vendimiado entre el 11 y el 20 de agosto, con un inmejorable estado sanitario y de maduración. Tras ser prensado, el 73% realizó la fermentación alcohólica, la fermentación maloláctica y la crianza sobre lías, en barricas de roble francés de 300L de primer y segundo uso durante casi 5 meses. El 27% restante, fermentó e hizo la crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable a baja temperatura. Antes de embotellar se clarificó, estabilizó y filtró.

FECHA DE EMBOTELLADO: Marzo de 2026

PRODUCCIÓN TOTAL: 16.182 botellas de 75 cl. y 309 botellas Magnum

TEMPERATURA DE SERVICIO: Aconsejamos servirlo a una temperatura entre 6 - 8°C

NOTA DE CATA: Primera añada normal, después de 3 años de extrema sequía. Bonito, pero intenso color amarillo con reflejos verdosos. En nariz, delicados aromas de fruta madura y cítricos maduros junto a aromas tostados, cremosos y de pastelería. En boca es fresco, pero amplio, cremoso y largo. Un vino perfecto para combinar con pescado al horno, asados, arroz de cualquier estilo, quesos azules y de cabra, frutos secos, foies, etc.

PERFIL ANALÍTICO

Grado Alcohólico: 13.5% vol.

Acidez Total Tartárica: 5.7 g/L

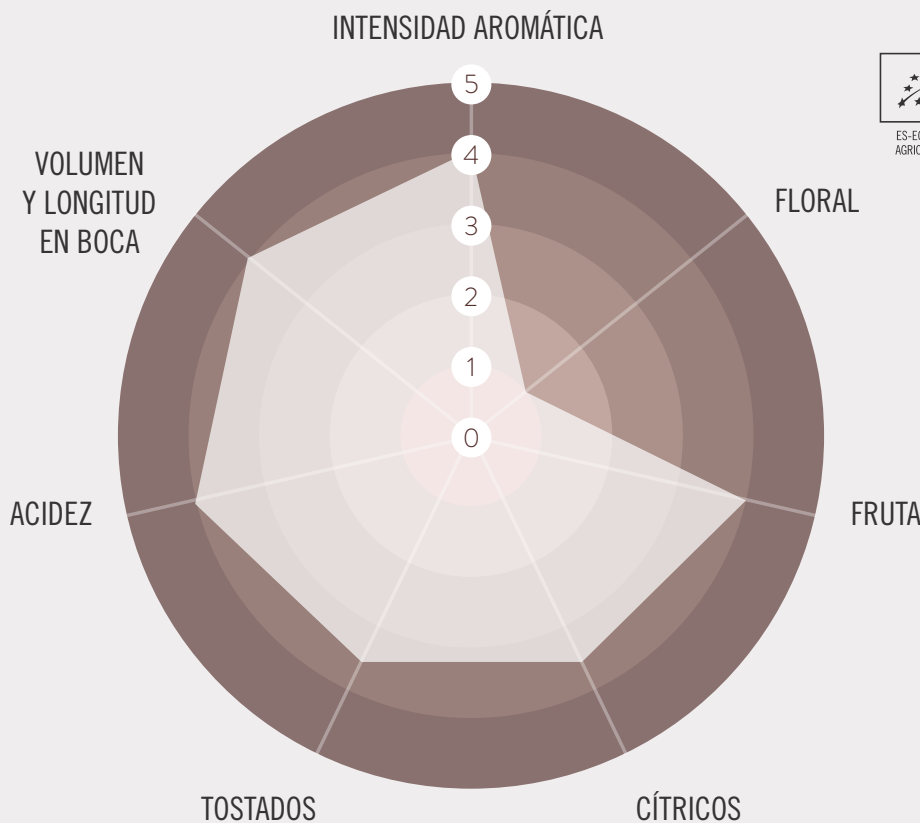
Acidez Volátil: 0.59 g/L

pH: 3.27

Azúcares Residuales: 0.8 g/L

SO₂ Total: 61 ppm

100 ml E: 334 KJ / 79 Kcal



TECHNICAL SHEET

VARIETIES: 100% Chardonnay

WINEMAKING

Coming from 4 vineyards, it was harvested between August 11 and 20, with an unbeatable health and maturation state. After being pressed, 73% underwent alcoholic fermentation, malolactic fermentation and aging on lees, in 300L French oak barrels of first and second use for almost 5 months. The remaining 27% fermented and aged on lees in stainless steel tanks at low temperature. Before bottling it was clarified, stabilized and filtered.

BOTTLING DATE: March 2026

TOTAL PRODUCTION: 16.182 bottles 75 cl. and 309 Magnum bottles

TEMPERATURE OF SERVICE: We recommend serving it at a temperature between 6 - 8°C

TASTING NOTES: First normal vintage, after 3 years of extreme drought. Beautiful, but intense yellow color with greenish reflections. On the nose, delicate aromas of ripe fruit and ripe citrus along with toasted, creamy and pastry aromas. On the palate it is fresh, but broad, creamy and long. A perfect wine to combine with baked fish, roasts, rice of any style, blue and goat cheeses, nuts, foie, etc

ANALYTICAL PROFILE

Alcoholic degree: 13.5% vol.

Total Tartaric Acidity: 5.7 g/L

Volatile Acidity: 0.59 g/L

pH: 3.27

Residual Sugars: 0.8 g/L

Total SO₂: 61 ppm

100 ml E: 334 KJ / 79 Kcal

