



DE MULLER



Chardonnay

Fitxa de degustació

Sumptuós vi blanc elaborat a partir de les nostres vinyes de Chardonnay de caràcter més mediterrani que li dona una forta personalitat. Personalitat procedent de la seva fermentació i maduració en barriques de roure francès, americà hongarès, rus, romanès, eslovac i alemany amb posterior batonnage

La fermentació i el temps que el nostre Chardonnay ha passat en barriques li dona un color groguenc cristal·lí i brillant lleugerament daurat amb reflexes verdosos.

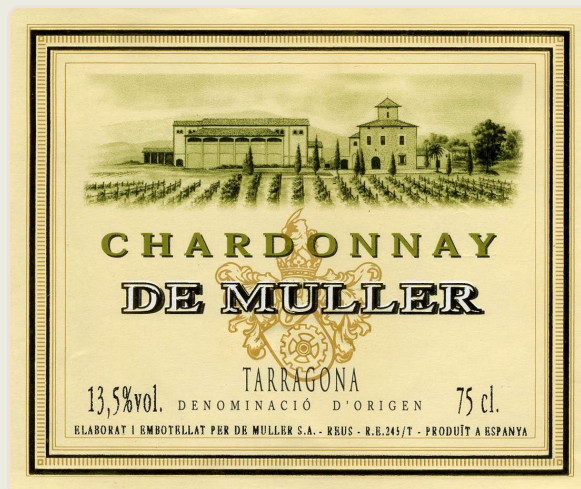
D'aroma exuberant i complex, la harmoniosa combinació d'aromes en aquest vi tan noble i elegant ens dona múltiples sensacions.

Aroma intensament varietal, a plàtan i poma, enaltit per la múltiple varietat d'aromes tropicals que aporten els diferents roures en que ha estat fermentat. Aromes complexos i elegants especiats a coco i vainilla amb tocs originals, cítrics i amb lleugeres sensacions làctiques.

Magnífic bouquet que s'enorgulleix d'equilibri entre acidesa, dolçor i complexitat. En boca es rebel·la la sinceritat d'aquest vi tan magnífic, doncs persisteixen els aromes especiats i fruitats que ja hem detectat en nas i que guanyen en intensitat, suavitat i melositat en boca desenvolupant-se en un postgut fumat llarg i fascinant.

Sublim amb peix al forn o a la brasa, així com fumats, carns blanques, entrants lleugers i tot tipus de plats condimentats amb cremes suaus.

Etiquetes



Dades tècniques

Percentatges de varietats: 100% Chardonnay

Grau alcohòlic: 13.5%

Acidesa total: 6.2 g/l

Sucre Residual: 1.2 g/l

Temps aconsellat de Conservació: 15 mesos després d'embotellar-se.

Temperatura aconsellada per la conservació: 14/16°C

Temperatura aconsellada de consumició: 6/8°C

Des del començament...

Les nostres vinyes de Chardonnay es conreen en espatllera i són podades per doble cordó royat. Després de realitzar els controls de maduració més estrictes, el nostre Chardonnay fou collit en el seu òptim de maduració, a principis de setembre.

La fermentació en barriques de roure americà, francès, hongarès, rus, eslovac, alemany i romanès es fan per separat, a una temperatura controlada d'entre 14 i 16 °C durant 24 dies, donant així al nostre Chardonnay una personalitat inimitable. Posteriorment, s'envelleix curtament amb batonnage diari per a que els aromes s'acabin de formar. Després d'un estudi exhaustiu de cata, per a determinar els percentatges, es realitza l'ensamblatge que dona lloc a aquest vi inesperadament extraordinari.