

# CHARDONNAY XAREL·LO

## AGRICULTURA ECOLÒGICA

### VARIETATS

50% Xarel·lo, 50% Chardonnay.

### VINYES

Vinyes de la *Finca Els Caballers* (25 anys) i la *Finca La Salada* (35 anys).

### ELABORACIÓ

El most se sotmet a una curta maceració per a l'extracció dels **compostos aromàtics**. Després d'un suau premsatge amb obtenció de most flor, es procedeix a la **fermentació a baixa temperatura (15 °C)** a fi de conservar el aromes i la frescor.

### NOTA DE TAST

Color groc amb reflexos daurats. **Aromes de fruites blanques i florals, amb records de fruita àcida.** En boca és **equilibrat i amb llarg postgust.**

### Acompanya'l amb...

Carns suaus, foie gras, formatges cremosos i peix fregit.



Alcohol: 12,20 % vol.

pH:

Acidesa: 5,2 g/L Àc.Tartàric

Sucres residuals: 0,4 g/L

Vi ecològic i vegà



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894