

CHARDONNAY

Chardonnay 100%



Zona de producció



D.O. Pla de Bages



Pla de BAGES

Elaboració

Fermentació i envelliment durant 3 mesos en botes de roure d'Acàcia, que li aporta complexitat i cremositat.

Color



Color groc intens amb tonalitats daurades.

Aroma

En nas és molt varieta amb predomini d'aromes com la poma o la mantega. Amb un fons torrat i d'espècies que li aporta la fusta i que acompanya les aromes primàries.

Gust

Entrada en boca fresca i agradable i a mesura que passa pel paladar va desplegant tot el potencial de la varietat. Final llarg i plaent

Recomanem



12 °C

Perfecte per peixos greixosos i caramelitzats.

Paletització

Caixa de 6 ampolles

Alçada: 150 cm.

Ample: 80 cm.

Llarg: 120 cm.

100 caixes per palet

25 caixes per pis

4 pisos per palet

Pes del palet: 840 kg.