



Instant de flor

100 % chardonnay

Vi blanc 100 % Chardonnay. Collit i seleccionat a mà i premsat directe. Fermenta en dipòsits d'acer inoxidable amb la temperatura controlada i acaba la fermentació en botes de roure francès de 225 i 300 litres.

Fa una criança a la mateixa bóta d'uns 6 mesos aplicant la tècnica del bâtonnage, que consisteix en mantenir les mares en moviment per donar complexitat i estructura al vi.

L'aspecte visual indica un vi viu i intens, amb tonalitats groc palla i matisos verdosos. En nas domina la personalitat de la varietat amb notes tropicals i matisos cítrics. Hi trobem també aromes de vainilla i torrats gràcies al seu pas per bota. En boca és fresc, untuós i complex amb un final llarg i persistent.