



Instant de flor

2021

Varietades: 100 % chardonnay

VINIFICACIÓN

Vendimia manual en cajas. Prensado directo.
El 50 % del vino termina la fermentación en las barricas.

CRIANZA

50 % en depósito con sus lías y 50 % en barricas de roble francés de 300 litros durante 6 meses con *bâtonnage*.

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 12 % vol.

Acidez total: 5,4 g/l

Acidez volátil: 0,3 g/l

pH: 3,2

Azúcar residual: <0,3 g/l

Sulfuroso libre: 25 mg/l

Sulfuroso total: 60 mg/l

DATOS VITÍCOLAS

Nombre de la parcela: Vinya del gras

Portainjerto: R-110

Marco de plantación: 2,5 x 1,2

Edad de los viñedos: 10 años

Tipo de suelo: arcillo-calcáreo

Sistema de conducción: doble cordón Royat

Situación: Avinyó

Altitud: 400 m

Orientación: sur

Producción media: 4.000 kg/ha

Tratamientos: agricultura convencional

NOTA DE GATA

El aspecto visual indica un vino intenso y vivo, con tonalidades amarillo paja y matices verdosos. En nariz domina la personalidad de la variedad con notas tropicales y matices cítricos. Encontramos también aromas de vainilla y tostados debido a su paso por barrica. En boca es fresco, untuoso y complejo con un final largo y persistente.