



# Instant de flor

2023

**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:** 13,5 % vol.

**Acidez total:** 4,8 g/l

**Acidez volátil:** 0,38 g/l

**pH:** 3,3

**Azúcar residual:** <0,8 g/l

**Sulfuroso libre:** 12 mg/l

**Sulfuroso total:** 35 mg/l

## DATOS VITÍCOLAS

**Nombre de la parcela:** Vinya del gras y Vilapudua

**Portainjerto:** R-110

**Marco de plantación:** 2,5 x 1,2 y 2,3x1,08

**Edad de los viñedos:** 11 años y 4 años

**Tipo de suelo:** arcillo-calcáreo y Franco

**Sistema de conducción:** doble cordón Royat

**Situación:** Avinyó

**Altitud:** 400 m

**Orientación:** sur

**Producción media:** 4.000 kg/ha

**Tratamientos:** agricultura convencional

## NOTA DE CATA

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.