

CHARDONNAY

Chardonnay 100%



Zona de producció



D.O. Pla de Bages



Pla de BAGES

Elaboració

Fermentació y envejecimiento durante 3 meses en barricas de roble de Acacia, que le aporta complejidad y cremosidad.

Color



Color amarillo intenso con tonos dorados.

Aroma

En nariz es muy varietal con predominio de aromas como la manzana o la mantequilla. Con un fondo tostado y de especias que le aporta la madera y que acompaña los aromas primarios.

Gusto

Entrada en boca fresca y agradable y a medida que pasa por el paladar va desplegando todo el potencial de la variedad. Final largo y placiente.

Recomendaciones



12 °C

Ideal para pescados grasos.

Paletización

Caja de 6 botellas

Altura: 150 cm.

Ancho: 80 cm.

Largo: 120 cm.

100 cajas por palet

25 cajas por piso

4 pisos por palet

Peso del palet: 840 kg.