



L'ERA CHARDONNAY 2013

El vi L'Era porta el nom d'un dels espais exteriors més representatius de les cases de pagès catalanes: l'era de batre el cereal. Aquest espai es troba a una certa alçària perquè a l'era era important aprofitar vents suaus i constants que facilitaven la feina de ventar el gra de la palla, un cop acabada la batuda.



VARIETATS DE RAÏM Chardonnay 85%, Macabeu 10%, Muscat 5%.

NOTA DE TAST

Blanc jove, fresc i expressiu. Presenta tonalitats d'un groc fred i diàfan. És generós en aromes i en records a fruita blanca i cítrics. El seu pas en boca és suau, agradable i d'un volum molt suggestiu.

DENOMINACIÓ D'ORIGEN D.O. Penedès.

DEGUSTACIÓ

Ideal per acompanyar els entrants d'un àpat o per oferir amb aperitius.

Es recomana servir-lo a 8°C.

TERRA

El Chardonnay s'assenta sobre un sòl calcari-argilós, i amb un pH lleugerament alcalí. El vigor de la vinya es controla amb l'ús de cobertes vegetals. El Macabeu prové de la part més sorrenca de la finca, amb escassa disponibilitat d'aigua que afavoreix la concentració.



VEREMA 2013

L'anyada es caracteritza per unes temperatures suaus i una pluviositat elevada (680l/m2). L'estiu menys calorós de l'habitual va afavorir especialment les vinyes de Chardonnay.

ELABORACIÓ

Verema manual per minimitzar els danys tant en raïm com en vinya. Derrapat per evitar notes herbàcies i amargors. Selecció en taula. Premsat delicat amb rendiments baixos. Fermentació de les diferents varietats per separat, a 15°C. S'utilitza llevat autòcton per afavorir l'expressió del terrer.

GRAU ALCOHÒLIC
12,5% vol

ACIDESA TOTAL
5,6 g/l

PH
3,25

SUCRE RESIDUAL
0,5 g/l

SULFURÓS TOTAL
74 mg/l

VITICULTURA
Paràmetres ecològics

FORMACIÓ
Cordon Royat
Gobelet

ALTITUD
220m

EDAT DE LES VINYES
Mitjana de 14 anys

RENDIMENT
Chardonnay 7850 Kg/Ha
Macabeu 5492 Kg/Ha
Muscat 8730 Kg/Ha