



L'ERA CHARDONNAY 2016

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 100%,

NOTA DE TAST

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

SÒL

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.

VEREMA 2016

L'any va ser calorós i molt escàs en precipitacions. No obstant, la pluja de mitjans d'agost va garantir un estat òptim de maduració, fet que va produir un raïm d'una molt bona qualitat.

DENOMINACIÓ D'ORIGEN D.O. Penedès.

DEGUSTACIÓ

Ideal per degustar amb aperitius o per acompanyar els entrants d'un àpat. Es recomana servir-lo a 8 °C.



ARGILÓS



SORRENC

ELABORACIÓ

Verema manual per minimitzar els danys tant a la vinya com al raïm. Doble selecció a la vinya i posteriorment en taula. Raïm collit en caixes i refrigerat durant 24 hores a 10°C. Premsat delicat amb rendiments baixos. Fermentació a 15°C.

GRAU ALCOHÒLIC
12% Vol

ACIDESA TOTAL
3.88 g/l

PH
3.43

SUCRE RESIDUAL
0.9 g/l

SULFURÓS TOTAL
141 mg/l

VITICULTURA
Paràmetres ecològics

FORMACIÓ
Cordon Royat

ALTITUD
220m

EDAT DE LES VINYES
Mitjana de 15 anys

RENDIMENT
Chardonnay 6.300 Kg/Ha