

PERET FUSTER | CHARDONNAY



Denominación de Origen: D.O Penedés
Varietades: 100% Chardonnay

Viticultura:

Los viñedos están situados en el Penedés Superior, con una altitud superior a los 400 metros sobre el nivel del mar en suelos de profundidad media y ligeramente calcáreos con escasa retención de agua. Los trabajos de pre-poda, poda en verde y vendimia se realizan de forma totalmente manual.

Elaboración:

En primer lugar se procede al derrapado de la uva, al que seguirá el proceso de refrigeración de la pasta a 12°C.

A continuación se somete a maceración pelicular durante seis horas y posterior prensado neumático a 0,2kg de presión.

Después se lleva a cabo el fraccionamiento del mosto flor y el desfangado estático para pasar a la fase de fermentación alcohólica durante 12 días a temperatura controlada entre 14 y 16°C en depósitos de acero inoxidable.

Finalmente se lleva a cabo una clarificación poco agresiva, estabilización tartárica y filtración esterilizante antes del embotellado final.



Características analíticas:

Grado alcohólico: 11,5 (% Vol.)
Acidez total sulf. 5.40 g/l – Azúcar residual: <3 g/l

Nota de cata:

Color: amarillo pálido con reflejos dorados. Limpio y brillante.

Aroma: intenso aroma de plátano y frutas, como albaricoque o melocotón, con matices de piña.

Gusto: fresco, con notas cítricas y de fruta madura. Posgusto firme y equilibrado.

Gastronomía:

Para disfrutar en cualquier momento del día, es el compañero ideal para aperitivos, pescados al horno, carnes blancas y quesos semicurados. Se recomienda no acompañar con platos que lleven vinagre o limón.

Recomendaciones:

Temperatura de servicio: entre 6° y 8° C.

Debe conservarse en lugar fresco y seco.

