

Sons de Prades

COSECHA: 2018

TIPO DE VINO: Vino blanco

DO: Conca de Barberà

VARIEDAD: Chardonnay

ELABORACIÓN

Tipo de fermentación: 70% en depósitos de acero inoxidable y 30% en barrica

Tiempo de fermentación: 12 días

Temperatura de fermentación: 14-16°C

Crianza: Un 30% del vino envejece durante 6 meses en barrica de roble francés de grano fino 100% nueva

Fecha de embotellado: Septiembre de 2019

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,18

Acidez total: 5,2 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,6 g/L

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 4-6 años

FORMATOS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE CATA

Color dorado, pálido y luminoso. Seductor en nariz, con deliciosas notas florales (madreselva) y frutales (limón), sobre un fondo que recuerda a la confitura de albaricoques. En boca es sedoso y agradable, con un elegante final sutilmente goloso (enmarcado por suave acidez cítrica).

GASTRONOMÍA

Platos ligeramente ricos como pastel de pescado o preparaciones simples de salmón (escalfado o con salsa de mantequilla). Marida muy bien con pollo, o pasta en salsa cremosa, como así también con un risotto de setas. Ensaladas a base de queso, como ensalada César o ensaladas de pollo que incluyen nueces. Con quesos probar con cremosos o semiduros de cabra. Servir a 12°.

LEGADO

Entre el silencio del valle y las frías nieblas de la madrugada, resuena solitario el repique de campanas lejanas. Es el símbolo ancestral que anuncia los primeros rayos de sol que dibujan la Serra de Prades. Las viñas de Milmanda se despiertan poco a poco y recuerdan los cánticos de antiguos monasterios, el cuerno de caza real y el murmullo de los vendimiadores. Son sonidos de nuestro pasado: Sons de Prades.



Sons de Prades

TERROIR

Suelo

Suelos arcillo-calcáreos profundos, ricos en limos, con un drenaje moderado y una capacidad de retención de agua muy alta, que favorecen un crecimiento vegetativo equilibrado en chardonnay y da unos vinos de carácter varietal muy aptos para la crianza. Formados a partir de margas rojizas de origen oligocénico.

Meteorología

El año 2018 fue, en general, un año lluvioso, sobre todo al inicio y final del ciclo vegetativo. La brotación y floración de la viña fueron tardías debido a la primavera fresca y lluviosa. En cuanto a las temperaturas podemos decir que fueron normales, con un promedio más elevado de lo habitual durante el verano.

Pluviometría

Media anual (histórico): 493 mm

Total anual (añada actual): 843,5 mm

Temperatura

Media anual (histórico): 13,8°C

Media anual (añada actual): 14,2°C

PREMIOS

- 95 puntos, Grupo Gourmets 2021 (España)
- 91 puntos, The global Masters 2021 (Reino Unido)
- 90 puntos, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021 (Francia)
- 91 puntos, JamesSuckling.com 2020 (EEUU)