

Sons de Prades

COLLITA: 2018

TIPUS DE VI: Vi blanc

DO: Conca de Barberà

VARIETAT: Chardonnay

ELABORACIÓ

Tipus de fermentació: 70% en dipòsits d'acer inoxidable i 30% en bota

Temps de fermentació alcohòlica: 12 dies

Temperatura de fermentació: 14-16°C

Criança: Un 30% del vi envelleix durant 6 mesos en bota de roure francès de gra fi 100% nova

Embotellat: Setembre de 2019

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 13,5% vol.

pH: 3,18

Acidesa total: 5,2 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,6 g/L

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 4-6 anys

FORMATS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE TAST

Color daurat, pàl·lid i lluminós. Seductor en nas, amb delicioses notes florals (mare-selva) i afruitades (llimona), sobre un fons que recorda la confitura d'albercocs. En boca és sedós i agradable, amb un final elegant subtilment llaminer (emmarcat per una suau acidesa cítrica).

GASTRONOMIA

Plats lleugerament rics com ara pastís de peix o preparacions simples de salmó (escaldat o amb salsa de mantega). Marida molt bé amb pollastre, o pasta amb salsa cremosa, igual com també amb un risotto de bolets. Amanides a base de formatge, com amanida Cèsar o amanides de pollastre que incloquin nous. Amb formatges, provar-ho amb cremosos o semidurs de cabra. Servir a 12 °.

LLEGAT

Entre el silenci de la vall i les fredes boires de la matinada, ressona solitari el repic de campanes llunyanes. És el símbol ancestral que anuncia els primers raigs de sol que dibuixen la serra de Prades. Les vinyes de Milmanda es desperten a poc a poc i recorden els cànctics d'antics monestirs, el corn de caça reial i el murmurí dels veremadors. Són sons del nostre passat: Sons de Prades.



Sons de Prades

TERROIR

Sòl

Sòls argilo-calcaris profunds, rics en llims, amb un drenatge moderat i una capacitat de retenció d'aigua molt alta, que afavoreixen un creixement vegetatiu equilibrat en chardonnay i dona uns vins de caràcter varietal molt aptes per a la cria. Formats a partir de margues vermelloses d'origen oligocènic.

Meteorologia

L'any 2018 va ser, en general, un any plujós, sobretot a l'inici i al final del cicle vegetatiu. La brotada i la floració de la vinya van ser tardanes a causa de la primavera fresca i plujosa. Pel que fa a les temperatures, podem dir que van ser normals, amb una mitjana més elevada del que és habitual durant l'estiu.

Pluviometria

Mitjana anual (històric): 493 mm

Total anual (anyada actual): 843,5 mm

Temperatura

Mitjana anual (històric): 13,8°C

Mitjana anual (anyada actual): 14,2°C

PREMIS

- 91 punts, The global Masters 2021 (Regne Unit)
- 90 punts, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021 (França)
- 91 punts, JamesSuckling.com 2020 (EEUU)