

Sons de Prades

COSECHA: 2019

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 alcohólica: 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: junio de 2021

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,28

Acidez total: 5,5 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, limpio y luminoso. Delicado aroma floral (madreselva) y frutal (mandarina, piña) con notas maduras que recuerdan a la confitura de albaricoques. Intenso en boca, sedoso y succulento, con un final goloso.

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 2019 fue en general un año seco. Cabe decir que a finales de octubre se produjo un episodio de lluvias torrenciales donde se acumularon 156mm en un día. Durante el ciclo de maduración las precipitaciones fueron escasas, provocando un ligero adelanto de la época de vendimia, pero con unas condiciones óptimas de la uva. Por otro lado, las temperaturas fueron normales, destacando unas temperaturas máximas más elevadas de lo habitual durante el verano.

Pluviometría

Media anual (histórico): 493 mm

Total anual (añada actual): 443 mm

Temperatura

Media anual (histórico): 13,8°C

Media anual (añada actual): 14,1°C

PREMIOS

- 92 puntos, JamesSuckling.com 2021 (Hong Kong)
- 90 puntos, Decanter Wine Awards 2021 (Reino Unido)