

# Sons de Prades

COLLITA: 2019

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: juny de 2021

## DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 13,5% vol.

pH: 3,28

Acidesa total: 5,5 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, net i lluminós. Delicada aroma floral (mare-selva) i afruitada (mandarina, pinya) amb notes madures que recorden la confitura d'albercocs. Intens en boca, sedós i suculent, amb un final llaminer.

## 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 càntics 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 2019 va ser, en general, un any sec. Val a dir que a finals d'octubre es va produir un episodi de pluges torrencials en què es van acumular 156 mm en un dia. Durant el cicle de maduració les precipitacions van ser escasses, la qual cosa va provocar un lleuger avançament de l'època de verema, però amb unes condicions òptimes del raïm. D'altra banda, les temperatures van ser normals, tot i que van destacar unes temperatures màximes més elevades del que és habitual durant l'estiu.

### Pluviometria

Mitjana anual (històric): 493 mm

Total anual (anyada actual): 443 mm

### Temperatura

Mitjana anual (històric): 13,8°C

Mitjana anual (anyada actual): 14,1°C

## PREMIS

- 92 punts, JamesSuckling.com 2021 (Hong Kong)
- 90 punts, Decanter Wine Awards 2021 (Regne Unit)