

Sons de Prades

COLLITA: 2021

TIPUS DE VI: Vi blanc

DO: Conca de Barberà

VARIETAT: Chardonnay

ELABORACIÓ

Tipus de fermentació: 70% 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: Juliol de 2022

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 13,5% vol.

pH: 3,25

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

Vi de color groc palla amb reflexes daurats. En nas presenta aromes afruitades de pinya, préssec i albercoc, sobre uns fons especiats. En boca és un vi amb cos, amb una fina acidesa, saborós i complex, amb un llarg final.

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 2021 va començar amb una primavera més seca del que és habitual. Les precipitacions del mes de juny i juliol van afavorir el bon desenvolupament del raïm. Les poques pluges del mes de setembre van provocar alguns focus de botritis. D'altra banda, en general, va ser un any de temperatures variables, amb una primavera i un inici d'estiu més frescos, però amb la resta d'estiu més càlid del que és habitual.

Pluviometria

Mitjana anual (històric): 493 mm

Total anual (anyada actual): 490 mm

Temperatura

Mitjana anual (històric): 13,8°C

Mitjana anual (anyada actual): 13,7°C