

Sons de Prades

COSECHA: 2022

TIPO DE VINO: Vino blanco ecológico

DO: Conca de Barberà

VARIEDAD: Chardonnay

ELABORACIÓN

Tipo de fermentación: 50% en depósitos de acero inoxidable y 50% en barrica

Tiempo de fermentación alcohólica: 14 días

Temperatura de fermentación: 14-16°C

Crianza: Un 50% del vino envejece durante 6 meses en barrica de roble francés de grano fino 50% nueva

Fecha de embotellado: Marzo de 2023

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,27

Acidez total: 4,8 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: <0,5 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, brillante y luminoso. Fino aroma frutal (limón y pomelo) con delicadas notas vegetales. En boca es firme, sedoso, vivo, y enmarcado por elegante acidez frutal.

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

La vendimia en la Conca de Barberà estuvo marcada por un importante avance respecto a otros años debido a las altas temperaturas durante el ciclo biológico de la vid. Tras un invierno fresco y seco, llegamos a la primavera con temperaturas más elevadas y menos pluviometría de lo habitual. El verano fue caluroso, con alguna lluvia puntual en agosto que permitió mantener el vigor del viñedo y conseguir buenas maduraciones. El chardonnay gozó de un perfecto estado sanitario, con maduraciones muy regulares, obteniendo una gran calidad de uva, con un gran equilibrio entre acidez y azúcares.

Pluviometría

Media anual (histórico): 493 mm

Total anual (añada actual): 333,6 mm

Temperatura

Media anual (histórico): 13,8°C

Media anual (añada actual): 15,3°C