

Sons de Prades

COLLITA: 2022

TIPUS DE VI: Vi blanc ecològic

DO: Conca de Barberà

VARIETAT: Chardonnay

ELABORACIÓ

Tipus de fermentació: 50% dipòsits d'acer inoxidable i 50% en bota

Temps de fermentació alcohòlica: 14 dies

Temperatura de fermentació: 14-16°C

Criança: Un 50% del vi envelleix durant 6 mesos en bota de roure francès de gra fi 50% nova

Embotellat: Març de 2023

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 13,5% vol.

pH: 3,27

Acidesa total: 4,8 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: <0,5 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, brillant i lluminós. Fina aroma afruitada (llimona i pomelo) amb delicades notes vegetals. En boca és ferm, sedós, viu, i emmarcat per elegant acidesa afruitada.

GASTRONOMIA

Plats lleugerament rics com pastís de peix o preparacions simples de salmó (escalfat o amb salsa de mantega). Marida molt bé amb pollastre o pasta amb salsa cremosa, així com amb un risotto de bolets. També amb amanides a base de formatge, com l'amanida Cèsar o amanides de pollastre que inclouen nous. Quant a formatges, combineu-lo amb cremosos o semidurs de cabra. Serviu-lo a 12 °C.

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 murmur 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 criança. Formats a partir de margues vermelloses d'origen oligocènic.

Meteorologia

La verema a la Conca de Barberà va estar marcada per un important avançament respecte a altres anys a causa de les altes temperatures durant el cicle biològic de la vinya. Després d'un hivern fresc i sec, vam arribar a la primavera amb temperatures més elevades i menys pluviometria del que és habitual. L'estiu va ser calorós, amb alguna pluja puntual a l'agost que va permetre mantenir el vigor de la vinya i aconseguir bones maduracions. El chardonnay va gaudir d'un estat sanitari perfecte, amb maduracions molt regulars, i va obtenir una gran qualitat de raïm i un gran equilibri entre acidesa i sucres.

Pluviometria

Mitjana anual (històric): 493 mm

Total anual (anyada actual): 333,6 mm

Temperatura

Mitjana anual (històric): 13,8°C

Mitjana anual (anyada actual): 15,3°C