

## Sons de Prades

COSECHA: 2015

TIPO DE VINO: Vino blanco

DO: Conca de Barberà

VARIETADES: Chardonnay

### ELABORACIÓN

Tipo de fermentación: 50% en depósitos de acero inoxidable y 50% en bodega, con una posterior fermentación maloláctica parcial (45%)

Tiempo de fermentación: 12 días

Temperatura de fermentación: 14-16°C

Crianza: Durante 6 meses en bodega de roble francés de grano fino 100% nueva

Fecha de embotellado: Enero de 2017

### DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,28

Acidez total: 4,8 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,8 g/L

- Datos internos -

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

Vino color pajizo con reflejos dorados. Frescos aromas florales (retama) y frutales (piña madura). Sabroso, con delicada materia y un limpio final seco.

### GASTRONOMÍA

Perfecto con un arroz caldoso de bogavante o un risotto de setas. También pescados azules grasos tipo rodaballo o salmón. Un carpaccio de atún o bacalao puede resultar un excelente maridaje. Con quesos, probar un Comté curado, un Emmental o un Montsec de leche de cabra. Servir a 12°-13°C

### HISTORIA

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.



#### 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

En general el 2015 fue un año seco y de temperaturas normales en su mayoría, pero con un ciclo vegetativo cálido y un período de maduración de la uva frío y de precipitaciones normales.

#### Pluviometría

Media anual (histórico): 493 mm

Total anual (añada actual): 316 mm

#### Temperatura

Media anual (histórico): 13,8°C

Media anual (añada actual): 14,2°C

#### PREMIOS

· Medalla de Oro, Chardonnay du Monde 2017 (Francia)