



GRIMAU

Chardonnay



Informació sobre el vi:

Denominació d'Origen: Penedès.

Varietats de Raïm: Aquest gran vi ha estat elaborat exclusivament amb la varietat de raïm Chardonnay.

Elaboració: La verema es va fer a l'agost. Posteriorment es va fer una maceració amb les seves pellofes durant 8 dies, en els que va adquirir la seva personalitat i color. Es va fermentar a 22° C durant 12 dies i a on es va incorporar gran part dels seus matisos i aromes.

Fitxa de degustació:

Color: Groc de reflexos or i llimona, molt net i brillant.

Aroma: Molt aromàtic, característic de la varietat, molt intens, amb tons de fruita ben madura i notes florals.

Gust: De considerable estructura, amb cos però delicat. Sobresortin els matisos de poma i fruita tropical com el mango i la pinya.

Gastronomia:

Es un vi recomanat per plats de pasta i peix. Molt indicat també para combinar amb formatges. Servir-lo a uns 15° C.



VINS



Chardonnay



Sauvignon



Rubicundus



Blanc de blancs



Rosat merlot