



GRIMAU

Chardonnay



Información sobre el vino:

Denominación de Origen: Penedès.

Varietades de uva: Este gran vino ha sido elaborado exclusivamente con la variedad de uva Chardonnay.

Elaboración: La vendimia se realizó en agosto. Posteriormente se hizo una maceración con sus hollejos durante 8 días, en los que adquirió su personalidad y color. Se fermentó a 22° C durante 12 días y en donde se incorporó gran parte de sus matices y aromas.

Ficha de degustación:

Color: Amarillo de reflejos oro y limonados, muy limpio y brillante.

Aroma: Muy aromático, característico de la variedad, muy intenso, con tonos de fruta bien madura y notas florales.

Gusto: De considerable estructura, con cuerpo pero delicado. Sobresaliendo matices de manzana y fruta tropical como el mango y la piña.

Gastronomía:

Es un vino recomendado para platos de pasta y pescado. Muy indicado también para combinar con quesos. Servirlo a unos 15° C.



VINOS



Chardonnay



Sauvignon



Rubicundus



Blanc de blancs



Rosat merlot