

## Rovellats Chardonnay



**ROVELLATS**  
C A V A

ORIGEN: PENEDES  
VARIEDAD: 100% Chardonnay  
GRADO ALCOHÓLICO: 12,00%

### ELABORACIÓN:

En su elaboración se fermentó sólo mosto flor en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 13 °C a lo largo de todo el proceso. Una vez consumidos todos los azúcares se ha mantenido sobre sus lías para darle más cuerpo y personalidad potenciando también su aroma.

### CATA:

**COLOR:** Dorado pálido.

**AROMA:** Desataca por su delicado aroma a fruta madura y flores blancas. Clásico de la variedad Chardonnay.

**SABOR:** En boca es muy fresco y aterciopelado, con buen cuerpo y una acidez equilibrada. Presenta una gran amplitud en boca y su post-gusto es realmente amable.

**MARIDAJE:** Pescado y marisco, carnes poco grasas como el pollo o el conejo, pastas con salsas ligeras como la carbonara, quesos como el edam o brie y foie.

