

Rovellats Chardonnay



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.

