

Diorama Chardonnay

Pinord - D.O. Penedès

Variedades

Chardonnay

Elaboración

Cosechado de madrugada para que la uva esté fresca, es llevado rápidamente a la bodega para prensarlo y extraer el mosto flor. A continuación, se fermenta en depósito de acero inoxidable a baja temperatura durante unas tres semanas. Después se clarifica, se estabiliza y se filtra para su embotellado.

Temperatura de servicio 10°C

Aspecto

De color amarillo intenso y brillante.

Aroma

Vino de gran intensidad con aromas tropicales entre los cuales destacan la piña, el maracuyá o el plátano.

Gusto

De un carácter varietal muy marcado, influenciado por el clima mediterráneo caluroso. Con gran persistencia en boca y muy armónico.

Maridaje

Arroces de pescado, Arroces mixtos, Crustáceos, Frutas ácidas, Frutas rojas, Marisco con salsa, Moluscos de concha, Pescado azul, Pescado blanco, Pescados con salsa

CERTIFICACIONES

