

Chardonnay



IPSIS

Vi del Mediterrani

VARIETATS

Chardonnay

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

12,5% vol.

ELABORACIÓ

Fermentació controlada a 15°C, obtenint així la màxima expressió de la varietat.

NOTA DE TAST

En les tres parcel·les on es cultiven els nostres raïms Chardonnay es porta a terme una viticultura adaptada a la vinya, cada una amb el seu particular sòl i microclima. Les característiques del terreny confereixen al vi un ampli ventall de notes afruitades que van dels cítrics fins a les fruites amb òs i poma verda.

GASTRONOMIA

Maridatge amb carns blanques, aus, formatges cremosos i patés.

TEMPERATURA DE SERVEI

8°-10°C

PRESENTACIÓ

AMPOLLA: Borgonya

CODI EAN AMPOLLA: 8427221026817

TAP: Suro natural

CÀPSULA: Complexa personalitzada

CAIXA: 6 ampolles de 75 cl.

Pes: 8,50 Kg. - Alçada: 30 cm. - Ample: 18 cm. - Llarg: 27 cm.

PALETITZACIÓ - EUROPALET

Alçada: 168 cm. - Ample: 80 cm. - Llarg: 120 cm.

Caixes per pis: 16 - Nombre de pisos: 5

Caixes per palet: 80 - Pes de palet: 700 Kg.



Chardonnay



IP SIS

Vi del Mediterrani

ÚLTIMS PREMIS I RECONeixEMENTS

2013

IP SIS CHARDONNAY 2011 87 Punts Guia Peñin de los Vinos de España - 2013

2014

IP SIS CHARDONNAY 2013 87 Punts Guia Peñin de los Vinos de España - 2014
IP SIS CHARDONNAY Primer premi XX Concurs de Vins de la D.O Tarragona

2015

IP SIS CHARDONNAY 2014 Medalla Bronze Decanter World Wine Awards - UK

2016

IP SIS CHARDONNAY 2015 Primer premi XXII Concurs de Vins de la D.O Tarragona
IP SIS CHARDONNAY 2015 87 Punts Guia Peñin de los Vinos de España - 2016

2017

IP SIS CHARDONNAY 2016 Primer premi XXIII Concurs de Vins de la D.O Tarragona

